



# Cuvée Bois

Vallee d'Aoste DOC 2012

**Les Crêtes**

---

Il Cuvée Bois Valle d'Aosta Doc Les Crêtes nasce all'incontro di Costantino Charrère con il Conte Gagnard de la Grange, stravagante viticoltore di Puligny Montrachet, noto negli anni '80, per il pregio dei suoi vini. Durante una visita in Borgogna, Charrère invitato dal conte a dimostrare di essere viticoltore, scopre di condividere con quest'ultimo, un antico sistema di potatura. Nasce un'amicizia da cui trae ispirazione l'élevage del Cuvée Bois, oggi ai vertici della produzione italiana ed internazionale.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Vallee d'Aoste
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Valle d'Aosta
<b>Localizzazione</b>	Frissonnière di Saint Christop
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo dorato
<b>Gusto</b>	Intenso ed equilibrato, morbido e fresco, con una buona vena sapida e una lunga persistenza gustativa che conferma i profumi fruttati e speziati
<b>Profumo</b>	Al naso intenso e complesso, con profumi di frutta bianca e nitide note di nocciola di Langa e vaniglia, nuances minerali e di noce moscata, banana e cedro candito. Finale elegante, armonioso ed equilibrato
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, zuppe di pesce, primi con pesce, formaggi fonduta, rustici di verdura, sfornati, secondi piatti di pesce al forno, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di carni rosse, formaggi a media stagionatura
<b>Temperatura di servizio</b>	10°-12°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	550-570 m
<b>Tipologia terreno</b>	Morenico, sciolto, sabbioso
<b>Allevamento</b>	Guyot - filari a ciglione e ritocchino

**Densità impianto** 2 ha circa a guyot; 7.500 piedi per ettaro a filari a ciglione e ritocchino

**Resa per ettaro** 8.000 chili

**Epoca vendemmia** Seconda metà di settembre

**Tipo raccolta** Manuale

**Vinificazione** Pressatura soffice, fermentazione in legno di rovere francese

**Affinamento** Sur lies, battonage continui di 10 mesi. Altri 12 mesi in bottiglia