VINI BIANCHI VALLE D'AOSTA

CHAMBAVE MOSCATO DOC

Tipo: BIANCO
Cat. omologa: D.O.C.
Provincia di origine: Aosta (Valle d'Aosta)
Uvaggio: moscato
Invecchiamento minimo: 4 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: paglierino
Gradazione indicativa: 11°
Profumo: caratteristico
Temperatura di servizio: 10°
Abbinamento a piatti: crostacei, fonduta, vegetali saporiti

NUS MALVOISIE DOC

Tipo: BIANCO
Cat. omologa: D.O.C.
Provincia di origine: Aosta (Valle d'Aosta)
Uvaggio: Pinot grigio
Invecchiamento minimo: 6-12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Giallo ambrato con riflessi dorati
Gradazione indicativa: 12°
Profumo: Caratteristico, molto intenso
Temperatura di servizio: 14-16°C
Abbinamento a piatti: Formaggi stagionati, fonduta, carni bianche

VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX DOC

Tipo: BIANCO
Cat. omologa: D.O.C.
Provincia di origine: Aosta (Valle d'Aosta)
Uvaggio: uve blanc de Morgex o blanc della Valdigne

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino tendente al verdino
Gradazione indicativa: 9°
Profumo: delicato con sottofondo di erbe di montagna
Temperatura di servizio: 8°C
Abbinamento a piatti: antipasti di verdura e pesce, trote, spiedini di pesce, formaggi molli

VALLE D'AOSTA CHARDONNAY DOC

Tipo: BIANCO
Cat. omologa: D.O.C.
Provincia di origine: Aosta (Valle d'Aosta)
Uvaggio: Chardonnay
Invecchiamento minimo: 6-12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino
Gradazione indicativa: 11°
Profumo: Fruttato, intenso, caratteristico
Temperatura di servizio: 8-10°C
Abbinamento a piatti: Pesce bianco ai ferri, formaggi non stagionati, carni bianche