



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Cave Mont Blanc

BLANC DU BLANC BRUT

SCHEDA TECNICA

L'autoctono della Valle d'Aosta per eccellenza in una bollicina territoriale elegantissima.

 TIPOLOGIA	Spumante
 DENOMINAZIONE	Vallée d'Aoste DOC Blanc de Morgex et de La Salle
 UVAGGIO	Prié Blanc 100%
 EVOLUZIONE	3 anni
 VOLUME IN ALCOL	11,5%
 TEMPERATURA IDEALE	6-8° C
 CALICE	Medio



Cave Mont Blanc

BLANC DU BLANC BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino vivace con riflessi verdognoli; bollicine fini e persistenti;
-  al naso emerge un bouquet fruttato fine e intenso, dominato da note di glicine e lilla, con frutti quali la mandorla amara; la crosta di pane chiude un profilo olfattivo piacevolissimo;
-  al palato è fresco, esprime un ottimo equilibrio tra durezza e morbidezze, è persistente ed elegante. Un vino di montagna di grande fascino.

freschezza
93%

sapidità
88%

corpo
85%

morbidezza
85%

VINIFICAZIONE

-  Prié Blanc in purezza.
-  Vinificazione con Metodo Classico. Il vino base svolge la prima fermentazione in legno grande (di larice e rovere) e in acciaio inox. Tradizionale rifermentazione in bottiglia, con dégorgement non prima di 18 mesi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Uno spumante fresco, perfetto come aperitivo, che si abbina perfettamente con salumi saporiti e ricchi: lascia la bocca perfettamente pulita e pronta per un nuovo sorso. Per chi cerca una soluzione vegetariana, accompagnarlo a flan di verdure con fonduta.

- **UN VINO FRESCO**
- **FRAGRANTE**
- **ANTIPASO MA ANCHE A TUTTO PASTO**

FLAN DI VERDURE CON FONDUTA

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto delicato e intenso al tempo stesso, la cui leggera untuosità viene pulita magnificamente da questo Brut.



LARDO DI ARNAD

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un antipasto gustoso e profumato grazie alla stagionatura con sale, spezie e aromi di montagna, per un abbinamento territoriale di grande soddisfazione.



LA CANTINA

Ai piedi del Monte Bianco, cantina Cave Mont Blanc coltiva la vigna nei terreni più alti in Europa.

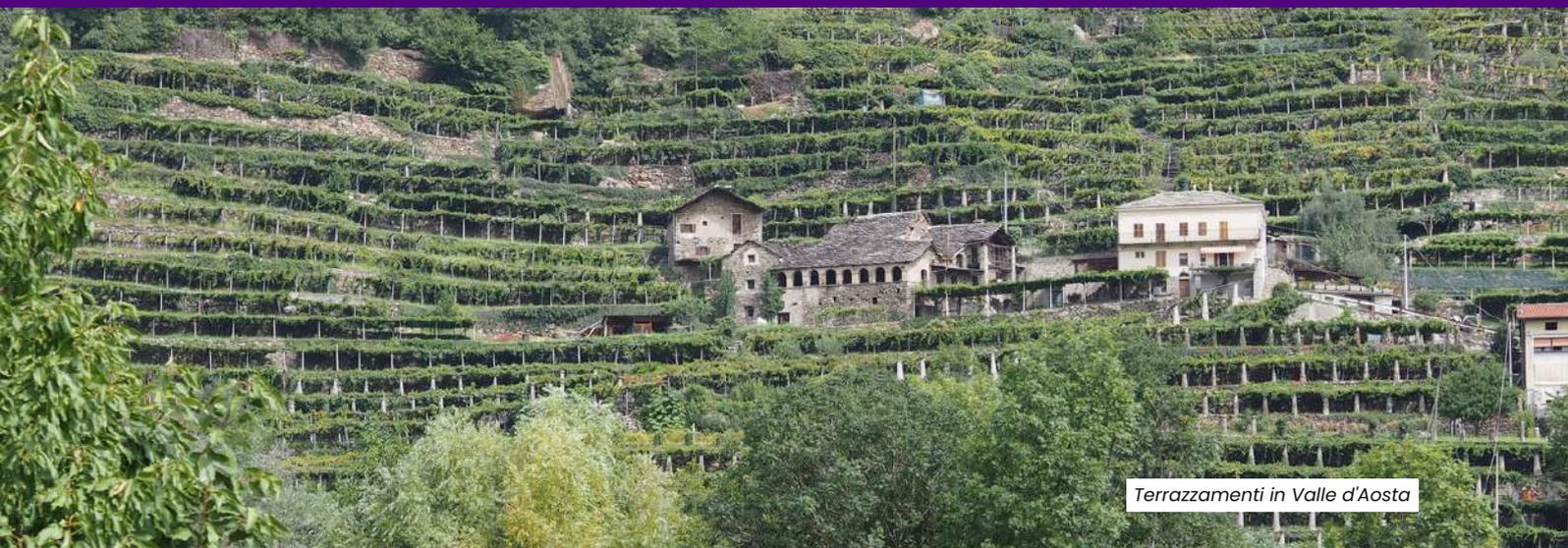
La dedizione della cantina valorizza il territorio restando fedele al territorio, per vini in grado di raccontare il terroir in modo diretto e puro. Questa è una realtà alpina, fatta di roccia, di acque pure e di gelo d'inverno; una terra di montagna in cui nella stagione calda, profumi dolci e fruttati invadono l'aria. I loro vini raccontano la tenacia di chi ha deciso di coltivare le vigne ai piedi del Monte Bianco.



In passato il Blanc de Morgex et de La Salle era commercializzato dalle singole cantine, con produzioni modeste che non garantivano una presenza costante sul mercato né una corretta diffusione. Il senso di orgoglio per le proprie tradizioni ha dato spunto per la creazione della "Association des Viticulteurs", evoluta nel 1983 nella Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle.



La Cave raccoglie oggi circa 80 produttori per una superficie vitata ridotta, di appena 18 ettari: vignaioli uniti per ridare vita a vigneti prima abbandonati, nel desiderio di non lasciare morire la secolare tradizione di quei luoghi. I loro vitigni crescono tra i 900 e i 1.200 metri d'altezza su terrazzamenti alle pendici delle montagne: si tratta di vigneti eroici, coltivati cercando la massima qualità, proseguita in cantina.

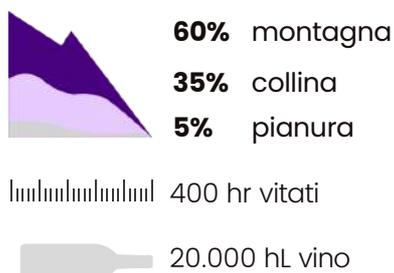


Terrazzamenti in Valle d'Aosta

LA REGIONE: VALLE D'AOSTA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Priè blanc
- Petit Rouge
- Prèmetta
- Fumin
- Roussin
- Mayolet

GRANDI VINI DI MONTAGNA

La storia del vino in Valle d'Aosta ha radici antiche, risalenti all'epoca **romana**. Questa regione montuosa, situata nelle Alpi occidentali, ha coltivato la vite per secoli, sviluppando una tradizione vinicola unica e distintiva.

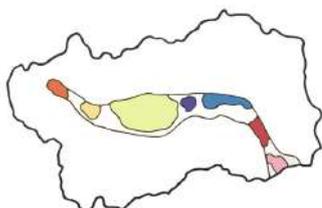
Grazie al terreno favorevole alla coltivazione della vite e al clima fresco, la Valle d'Aosta ha importanti vitigni autoctoni, tipicamente di montagna, e produce vini molto apprezzati per la freschezza.

Tra i vitigni bianchi più rappresentativi c'è il Prié Blanc (autoctono), il Petit Arvine tra i tradizionali, mentre per le uve autoctone a bacca nera spiccano Petit Rouge, Fumin, Mayolet, Neyret, Cornalin, Premetta, Vuillermin.



LA REGIONE: VALLE D'AOSTA

SOTTOZONE



- Blanc de Morgex et de la Salle
- Enfer d'Arvier
- Torrette
- Nus
- Chambave
- Arnad - Montjovet
- Donnas

DENOMINAZIONI

1 DOC

La Valle d'Aosta ha una sola DOC, divisa in **7 sottozone**: Arnad-Montjovet, Blanc de Morgex et de La Salle, Chambave, Donnas, Enfer d'Arvier, Nus, Torrette.

I vini della DOC Valle d'Aosta sono apprezzati per la loro freschezza, vivacità e autenticità, caratteristiche che riflettono il **clima fresco e la natura incontaminata delle Alpi**.



Vigne coltivate con il metodo della pergola bassa per reggere meglio il peso della neve in inverno

LA REGIONE: VALLE D'AOSTA

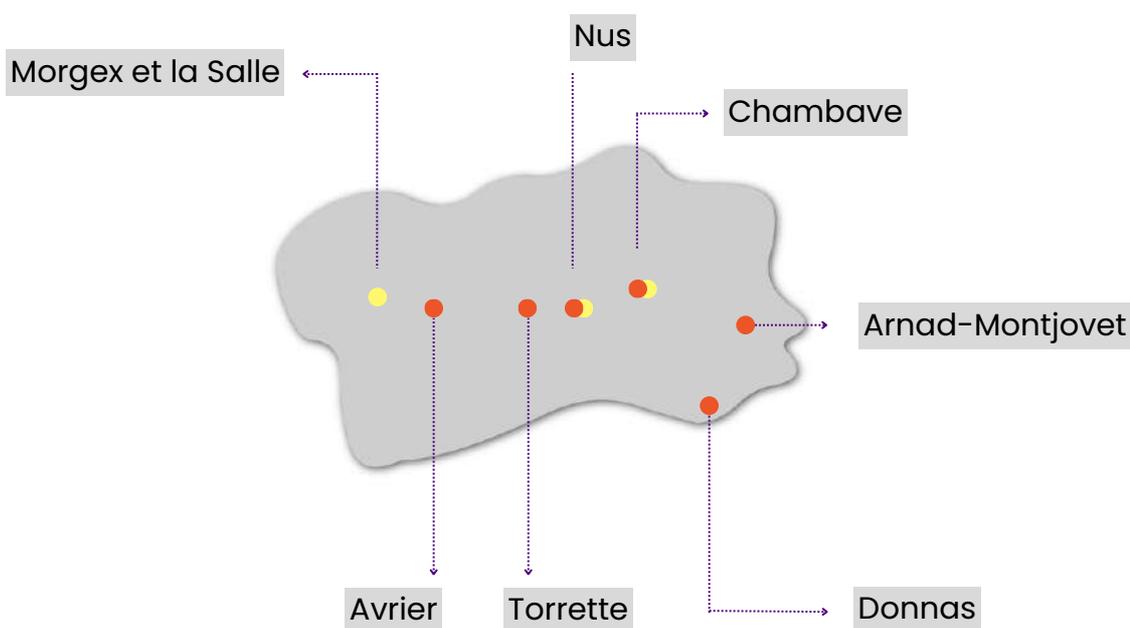
I vini della Valle d'Aosta, con le sue 7 sottozone, rappresentano una preziosa espressione dell'identità e della diversità della regione:

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato



*Vigneti sotto il Monte Bianco*

MONTE BIANCO

La DOC Valle d'Aosta si identifica con il fondovalle pianeggiante dove scorre la Dora Baltea, dove le vigne hanno un'esposizione dei versanti uno rivolto a Sud e uno esposto a Nord. La scarsità di superfici adatte all'agricoltura ha spinto le popolazioni dell'arco alpino a spingersi verso i versanti soleggiati delle montagne costruendo imponenti terrazzamenti, per una viticoltura faticosa e di grande qualità.

La DOC è stata riconosciuta nel 1971. Tra i vitigni adatti alla produzione della DOC Valle d'Aosta 7 sono autoctoni (Mayolet, Fumin, Cornalin, Petit rouge, Premetta, Vuillermin e Prié blanc), 2 sono tradizionali (Petite Arvine, Nebbiolo), mentre il Moscato bianco è storicamente coltivato nella zona di Chambave. Sotto il Monte Bianco sono ancora diffuse le pergole, che consentono di trattenere il calore dal terreno e proteggere dalle neviccate.

I vini rossi della Valle d'Aosta DOC presentano aromi fruttati tipici dei vitigni, che nelle versioni da affinamento si esprimono su note speziate e balsamiche. I vini bianchi della Valle d'Aosta DOC si esprimono su sensazioni fruttate con note minerali importanti, caratteristiche dei terreni sciolti e leggeri. La forte escursione termica determina profumi caratterizzati da note fruttate e floreali intense.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO