

La Trille



VALLÉE D'AOSTE
Denominazione di Origine Controllata
MAMBAVE MUSCAT FLËTR

2013

Di Antonio Indovino

Vallée D'Aoste Chambave Muscat Flétri DOC, La Vrille, 2013

Ci troviamo in terra valdostana, a Verrayes, più precisamente nella frazione di Champagne. Un contesto mozzafiato, un angolo di paradiso a circa 700m di quota da cui si può ammirare tutta la vallata sottostante. Qui la dorsale alpina assume la conformazione di un arco, formando un vero e proprio anfiteatro naturale che guarda verso sud-est. Condizioni uniche, che conferiscono a questa zona un microclima particolarmente favorevole alla viticoltura: soleggiato dalle prime ore del giorno fino alle ore centrali della giornata, con grandi escursioni termiche giorno/notte, ventilato ed al tempo protetto dalle fredde correnti continentali. È proprio di qui che passa la **Via Francigena**, il cui nome deriva dal fatto che provenisse dal territorio dei Franchi. Un itinerario che collega l'Europa Occidentale (la Francia in particolar modo) a Roma, ed utilizzato per i pellegrinaggi alla Santa Sede. Quel percorso transalpino ha ricondotto nei primi del '90 **Hervé Daniel Deguillame**, figlio di emigrati valdostani in Francia da 4 generazioni, alla terra madre.

L'ironia della sorte e l'incontro con Luciana, la sua compagna di vita, lo hanno riportato proprio lì, dove affondano le radici della sua famiglia e dei suoi natali. Hervé privato di una delle sue due passioni, il mare (per ovvi motivi), concentra tutto se stesso, quindi, nella viticoltura. Inizia così a lavorare alla Crotta di Vegneron, arricchendo in maniera considerevole il suo bagaglio di esperienze dirette "sul campo". Successivamente c'è stato il grande passo, l'Agriturismo di famiglia e la piccola vigna, sotto i 2ha, in cui ha piantato ed iniziato ad allevare varietà tipiche valdostane. La passione è divenuta, pertanto, un vero e proprio stile di vita nel quale, dal primo istante, seguire **due soli dogmi: eco-sostenibilità** e prodotti a **Km 0**. Nel **2005** è arrivata la **prima vendemmia** e, da allora, c'è stata una escalation qualitativa che ha portato a grandi soddisfazioni personali, sia per i vini che per l'agriturismo.

La Vrille

VALLÉE D'AOSTE

Denominazione di Origine Controllata

CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRI



2013

A Marcel pour m'avoir donné la passion
du bon vin, Pino l'amour de la viticulture
et Luci sans qui...

A Marcel per avermi regalato la passione
del buon vino, Pino l'amore della viticoltura,
e Luciana senza la quale...

MIS EN BOUTEILLE À L'ORIGINE PAR
LA VRILLE DE HERVÉ DEGUILLAME
VERRAYES - ITALIA

www.lavrille.it

1.01/13 PRODOTTO IN ITALIA

37,5 cl e

Alc. 13,5% Vol

CONTAINS SULPHITES, CONTIENI SOLFITI, ENTHÄLT SULFITE



Quest'oggi sono qui a parlarvi di un eccezionale passito da **Muscat Blanc à Petit Grains** in purezza, allevato da H. Daniel a spalliera e con potatura a guyot su questi suoli di origine morenica, ricchi di sabbia e limo. In seguito alla raccolta le uve vengono lasciate ad appassire in piccole cassette all'interno della bottaia. Dopo 3 mesi all'incirca questi acini molto concentrati vengono vinificati in acciaio, con una macerazione pellicolare pre-fermentativa a freddo che va dalle 36 alle 48 ore, ed il vino vi resta per 12 mesi prima dell'imbottigliamento. In ultimo viene immesso sul mercato al completamento di una sosta in bottiglia di almeno 4 mesi.

Nel calice si presenta con una luminosa veste dalla tonalità aurea. Al naso, verticale e di grande impatto iniziale, offre, aprendosi, un finissimo ed ampio ventaglio aromatico: agrumi canditi, fichi secchi, pesche sciroppate, miele, fieno e fiori secchi, salvia e mandorla dolce. La carezzevolezza e la dolcezza, al palato, sono puntualmente bilanciate da una notevole freschezza che quasi maschera la grande sapidità, ed al contempo, regala una grandissima eleganza e bevibilità. Il sorso chiude su una lunga scia dove si ripetono soprattutto le note fruttate

Questo passito, come detto in precedenza, ha una freschezza tale da consentirne il servizio ad una temperatura di 14°C, al di sopra di quella canonica, consentendo di enfatizzarne maggiormente profumi ed aromi e di ben pareggiare, a mio parere, un formaggio erborinato.

Prezzo in enoteca: 30-35€

Contatti: www.lavrille.it

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,
Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.