

La Crotta di Vegneron

# CHAMBAVE MOSCATO PASSITO PRIEURÈ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta Chambave

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-est nei comuni di Chambave, Saint-Denis, Châtillon, Verrayes a 450/680 mt slm.

**Vitigno** 100% Moscato Bianco

**Tipologia del terreno** Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

**Sistema di allevamento** Guyot, alberello, cordone speronato.

**Vinificazione e affinamento** In acciaio con macerazioni pellicolari pre fermentative a freddo per 36/48 ore. Fermentazioni a 16 °C anche per 30 giorni. Affinamento di 12 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo dorato intenso, cristallino.

**Profumo** Profumi molto intensi e persistenti, aromatico, ampio, floreale e fruttato, fine. Si riconoscono acacia, timo, salvia, viola appassita, pesca gialla, mandorla dolce, miele.

**Sapore** Dolce, caldo e morbido, pieno, rotondo; vino di corpo dal gusto intenso e persistente. Sensazioni finali: dolci di mandorle e miele.

**Abbinamenti** Dessert, in particolare tegole. Fegato grasso, formaggi piccanti ed erborinati. Temperatura di servizio: 12/14 °C.



CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



LA CROTTA DI VEGNERON



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



ENOLOGO | ANDREA COSTA



VITIGNI | FUMIN, PETIT ROUGE, CHAMBAVE  
MUSCAT, PINOT NOIR, NUS MALVOISIE,  
MÜLLER THURGAU, SIRAH

