

La Crotta di Vegneron

CHAMBAVE SUPERIEUR QUATRE VIGNOBLES

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valle d'Aosta Chambave Supérieur

Zona produttiva Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nei comuni di Chambave, Châtillon, Verrayes a 500 mt slm.

Vitigno 70% Petit Rouge, 30% Syrah, Fumin e altri vitigni autoctoni o tradizionali

Tipologia del terreno Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza.

Sistema di allevamento Guyot.

Vinificazione e affinamento In acciaio, a 28 °C, macerazione per 20 giorni, frequenti rimontaggi. Affinamento di 12 mesi in acciaio e tonneau, poi 5 mesi in vetro.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei, consistente.

Profumo Intenso e persistente, floreale, fruttato e complesso, riconoscimenti di viola, lampone e ribes, vaniglia, sfumature speziate.

Sapore In bocca il vino è secco, di buona alcolicità, sorretto da una buona freschezza. Piacevole sensazione tannica, persistente.

Abbinamenti Salumi locali, zuppe e ricette locali di carne in umido. Temperatura di servizio: 18 °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

