

La Crotta di Vegneron

# FUMIN ESPRIT FOLLET

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-est nei comuni di Nus, Fénis, Chambave, Verrayes, Saint Denis, Châtillon a 450-550 m s.l.m.

**Vitigno** 100% Fumin

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

**Sistema di allevamento** Guyot e cordone speronato.

**Vinificazione e affinamento** Fermentazione in acciaio a 28-30 °C per 20 giorni, con frequenti rimontaggi. Affinamento in legno grande e piccolo di differenti essenze per 12 mesi, poi in vetro per 5 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso con riflessi malvacei lilla.

**Profumo** Finezza nei profumi con buona intensità e persistenza, speziato e floreale: vaniglia, pepe bianco, frutta rossa, ciliegia amarena, liquirizia.

**Sapore** Secco, caldo, morbido, minerale con tannini di buona eleganza. Un vino di corpo dal gusto equilibrato e persistente con buona intensità.

**Abbinamenti** Si abbina bene con carni rosse particolarmente succulente, carni alla brace e formaggi di buona stagionatura.



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

