

La Crotta di Vegneron

# SYRAH CRÈME

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest nei comuni di Nus, Quart, Saint-Denis, Chambave, Châtillon a 450/550 mt slm.

**Vitigno** 100% Syrah

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

**Sistema di allevamento** Guyot.

**Vinificazione e affinamento** In acciaio a 25 °C, macerazione di 20 giorni. Affinamento 100% in legno tra barrques e tonneaux.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino con riflessi granati.

**Profumo** Intenso, persistente, fruttato. Si riconoscono sentori caratteristici di frutta rossa matura. Speziato e balsamico.

**Sapore** Caldo, pieno, di corpo, ottimo l'equilibrio fra le parti morbide e i tannini. Gradevolmente speziato, estremamente persistente.

**Abbinamenti** Salumi tradizionali (mocetta), ricette tipiche di selvaggina, arrostiti. 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

