

La Crotta di Vegneron

# MINES FUMIN

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta Fumin

**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 per 21 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento in legno grande e tonneaux con essenze di diverse provenienze per 12 mesi. L'affinamento avviene nella Miniera di Costa del Pino di Cogne, a 2000 metri d'altezza, al buio e a una temperatura di 5°C e con l'85% di umidità relativa.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino con riflessi granata.

**Profumo** Al naso è fruttato, floreale, speziato e leggermente balsamico. Sul finale emergono sensazioni terziarie ben armonizzate.

**Sapore** Il sorso è fresco, interessante nei movimenti gustativi che vedono un bell'alternarsi di ricordi di frutta e spezie. Le note terziarie sono in equilibrio e sono accompagnate da un tannino levigato.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a carni rosse e selvaggina. 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

