

La Crotta di Vegneron

PETITE ARVINE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valle d'Aosta

Zona produttiva Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-ovest nel comune di Saint-Pierre, in sinistra orografica del fiume Dora Baltea.

Vitigno 100% Petite Arvine

Tipologia del terreno Morenico, sciolto sabbioso.

Sistema di allevamento Guyot,

Vinificazione e affinamento Macerazione pre-fermentativa di 24/36 ore, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura. Affinamento in acciaio, mantenendo il vino sulle fecce di fermentazione con frequenti batonnages.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato brillante con evidenti riflessi verdolini.

Profumo Intenso e persistente. Sentori floreali dove spicca il glicine. Interviene poi un'evidente nota agrumata riconducibile in maniera più netta al pompelmo rosa.

Sapore In bocca è elegante, fresco, armonico. Le sensazioni calde e morbide sono sostenute da un'intrigante sapidità.

Abbinamenti Formaggi freschi e di media stagionatura, cucina valdostana, pesci e crostacei.

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

