

La Crotta di Vegneron

4478 NOBLEEFFERVESCENCE

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino spumante di qualità

Zona produttiva Vigneti in esposizione sud alla quota altimetrica di 750 m slm.

Vitigno 100% Pinot Nero

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione e affinamento In acciaio, con fermentazione bassa temperatura. La presa di spuma viene effettuata secondo il protocollo a Metodo Classico

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Paglierino con tenui riflessi dorati. Perlage fine e persistente.

Profumo Sontori olfattivi che si aprono con una dolce sensazione di fiori e glicine, seguono degli avvolgenti profumi di frutti rossi e bon bon inglese. Nota di pain brioche.

Sapore La struttura è cremosa, sorretta da un'ottima mineralità, riprende in chiusura le piacevoli sensazioni di frutta rossa.

Abbinamenti Formaggi a pasta molle, pesce e crostacei. Temperatura di servizio: 8/12 °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



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI