

La Crotta di Vegneron

CHAMBAVE MOSCATO PASSITO PRIEURÈ

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valle d'Aosta Chambave

Zona produttiva Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-est nei comuni di Chambave, Saint-Denis, Châtillon, Verrayes a 450/680 mt slm.

Vitigno 100% Moscato Bianco

Tipologia del terreno Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

Sistema di allevamento Guyot, alberello, cordone speronato.

Vinificazione e affinamento In acciaio con macerazioni pellicolari pre fermentative a freddo per 36/48 ore. Fermentazioni a 16 °C anche per 30 giorni. Affinamento di 12 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato intenso, cristallino.

Profumo Profumi molto intensi e persistenti, aromatico, ampio, floreale e fruttato, fine. Si riconoscono acacia, timo, salvia, viola appassita, pesca gialla, mandorla dolce, miele.

Sapore Dolce, caldo e morbido, pieno, rotondo; vino di corpo dal gusto intenso e persistente. Sensazioni finali: dolci di mandorle e miele.

Abbinamenti Dessert, in particolare tegole. Fegato grasso, formaggi piccanti ed erborinati. Temperatura di servizio: 12/14 °C.



CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



LA CROTTA DI VEGNERON



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



ENOLOGO | ANDREA COSTA



MEREGALLI
Wines

VITIGNI | FUMIN, PETIT ROUGE, CHAMBAVE
MUSCAT, PINOT NOIR, NUS MALVOISIE,
MÜLLER THURGAU, SIRAH



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

powered by
 GRUPPO MEREGALLI