

La Crotta di Vegneron

# CHAMBAVE MUSCAT ATTENTE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta Chambave

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest nei comuni di Chambave e Saint-Denis in sinistra orografica.

**Vitigno** 100% moscato Bianco.

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

**Sistema di allevamento** Guyot, alberello, cordone speronato

**Vinificazione e affinamento** Macerazione pre-fermentativa di 24-36 ore, fermentazione in vasche di acciaio con controllo della temperatura condotta da lieviti selezionati autoctoni. Affinamento tra acciaio e legno grande, mantenendo il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino di media intensità con riflessi dorati.

**Profumo** Aromatico intenso e persistente. Sentori di salvia, timo; un ventaglio di sensazioni agrumate, su tutte il pompelmo rosa, compongono lo straordinario bouquet di questo vino..

**Sapore** In bocca vino di struttura ben equilibrato, ci regala sensazioni agrumate di fiori di acacia, elegante e persistente.

**Abbinamenti** Formaggi grassi di media stagionatura nella cucina locale, altrimenti da abbinarsi con pesci anche leggermente affumicati.  
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

