

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. Sontori 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



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.

powered by
GRUPPO MEREGALLI