

La Crotta di Vegneron

# CHAMBAVE MUSCAT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta

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

**Vitigno** 100% Moscato Bianco

**Tipologia del terreno** Terreni di origine morenica, principalmente composti da sabbia (80%) e, per la parte restante, da limo. Il contenuto in argilla è minimo (al più al 10%). Si tratta infatti di terreni sub-alcalini ricchi di scheletro, normalmente poco profondi.

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

**Vinificazione e affinamento** In acciaio, con macerazioni pellicolari prefermentative a freddo per 36 o 48 ore. Fermentazioni a 12 o 16 gradi. 5 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti bâtonnages.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino, riflessi verdolini, cristallino.

**Profumo** Di buon impatto, fine, aromatico, floreale, fruttato. Si riconoscono albicocca, salvia, timo e pesca.

**Sapore** Vino di buon corpo, consistente, secco, delicatamente alcolico, fresco. Sensazioni finali: freschezza, aromaticità, elegante sapidità.

**Abbinamenti** Vino da aperitivo, antipasti e stuzzichini. primi e secondi di pesce, formaggi morbidi e freschi.



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

