

La Crotta di Vegneron

# CHAMBAVE ROUGE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest nei comuni di Chambave e Verrayes, Saint-Denis, Châtillon, Saint Vincent a 450/550 mt slm.

**Vitigno** 70% Petit Rouge, 30% altri vitigni tradizionali

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

**Sistema di allevamento** Guyot, alberello.

**Vinificazione e affinamento** In acciaio, con macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a 22 °C, macerazione per 12 giorni. Affinamento di 6 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino vivace.

**Profumo** Di buona intensità gradevolmente fruttato, volge poi su sensazioni floreali e vegetali.

**Sapore** Al sorso il vino è secco dove la freschezza si armonizza con le sensazioni fruttate e floreali. Tannino delicato.

**Abbinamenti** Salami, zuppe e ricette locali di carni in umido. Temperatura di servizio: 16/18 °C.



CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



LA CROTTE DI VEGNERON  
 ANNO DI FONDAZIONE | 1985  
 ENOLOGO | ANDREA COSTA



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

