

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 CROTTA DI VEGNERON



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



ENOLOGO | ANDREA COSTA



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

