

La Crotta di Vegneron

FUMIN ESPRIT FOLLET

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valle d'Aosta

Zona produttiva Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-est nei comuni di Nus, Fénis, Chambave, Verrayes, Saint Denis, Châtillon a 450-550 m s.l.m.

Vitigno 100% Fumin

Tipologia del terreno Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza.

Sistema di allevamento Guyot e cordone speronato.

Vinificazione e affinamento Fermentazione in acciaio a 28-30 °C per 20 giorni, con frequenti rimontaggi. Affinamento in legno grande e piccolo di differenti essenze per 12 mesi, poi in vetro per 5 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi malvacei lilla.

Profumo Finezza nei profumi con buona intensità e persistenza, speziato e floreale: vaniglia, pepe bianco, frutta rossa, ciliegia amarena, liquirizia.

Sapore Secco, caldo, morbido, minerale con tannini di buona eleganza. Un vino di corpo dal gusto equilibrato e persistente con buona intensità.

Abbinamenti Si abbina bene con carni rosse particolarmente succulente, carni alla brace e formaggi di buona stagionatura.



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




MEREGLI
Wines

Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by
 GRUPPO MEREGLI