



# LA CROTTA DI VEGNERON

Schede tecniche



LA CROTTA DI VEGNERON

La Crotta di Vegneron

# MÜLLER THURGAU

## 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 450/800 mt slm.

**Vitigno** 100% Müller Thurgau

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

**Sistema di allevamento** Guyot, cordone speronato

**Vinificazione e affinamento** In acciaio a 12-14 °C dopo una parziale macerazione pellicolare a freddo. Affinamento di 6 mesi in acciaio conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti bâtonnages (l'azione di rimettere in sospensione le fecce nobili del vino).



## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino brillante, di buona consistenza.

**Profumo** Intenso e persistente, fruttato. Si riconoscono mela, pesca, frutti tropicali, accenni di erbe aromatiche e fiori bianchi.

**Sapore** L'impatto gustativo è ampio e secco, la pienezza del corpo ci riserva sensazioni di piacevole sapidità.

**Abbinamenti** Adatto a tutto pasto, sia come aperitivo che con le minestre di verdura, con le carni bianche e con erbe aromatiche usate nella preparazione e i formaggi freschi. Temperatura di servizio: 10 °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



## 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 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

La Crotta di Vegneron

# NUS MALVOISE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-est nei comuni di Nus, Fenis, Quart a 450/680 mt slm.

**Vitigno** 100% Nus Malvoisie

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

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione e affinamento** In acciaio, a 14 °C. Affinamento di 6 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».



## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino vivace.

**Profumo** Intenso e persistente, fruttato. Si riconoscono note agrumate con sentori di mela golden, erbe aromatiche.

**Sapore** L'impatto gustativo è pieno e secco, di buona struttura, il finale ci riserva sensazioni di piacevole sapidità e persistenza.

**Abbinamenti** Aperitivo, zuppe, minestre di verdura, carni bianche speziate o con erbe aromatiche usate nella preparazione, risotti, primi piatti di media struttura. Temperatura di servizio: 10 °C.

CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



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

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

# La Crotta di Vegneron

## PINOT NOIR

### NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-ovest nei comuni di Nus, Quart, Chambave, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon, Saint Vincent a 45-65 m s.l.m.

**Vitigno** 100% Pinot Noir

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

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

**Vinificazione e affinamento** Macerazione pre-fermentativa a freddo. Fermentazione in acciaio a 23 °C, per 1 giorni con frequenti rimontaggi. Affinamento in acciaio per 8 mesi.



### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino, tenue di ottima vivacità.

**Profumo** Profumi intensi e persistenti, fruttati e floreali. Si riconoscono frutti rossi, viola, rosa canina.

**Sapore** In bocca il vino è equilibrato, dai tannini levigati. Le sensazioni fruttate e floreali si alternano piacevolmente chiudendo con una gradevole sapidità.

**Abbinamenti** Si abbina bene con salumi locali, zuppe e ricette di carne in umido, formaggi di media stagionatura.

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



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



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 MEREGLI

La Crotta di Vegneron

# ROSÉ MERVEILLE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta

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

**Vitigno** 100% Syrah

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

**Sistema di allevamento** Guyot.

**Vinificazione e affinamento** Vinificazione in rosato con macerazione pre-fermentativa a freddo di alcune ore. Affinamento in acciaio su fecce fini di fermentazione per 5 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosa corallo tenue di ottima vivacità.

**Profumo** Si apre con nette sensazioni di fragola di bosco, ribes e ricordi di lampone. Sentore floreale di rosa. Salvia e timo per la parte vegetale. Sfumature agrumate e vegetali chiudono le sensazioni olfattive.

**Sapore** Di buona intensità con sensazioni retrofattive che evidenziano la rosa e la fragolina di bosco. Gradevole la delicata trama tannica e sorprendentemente saporito. Piacevole la persistenza e ottimo equilibrio.

**Abbinamenti** Ottimo abbinamento con la cucina mediterranea, con preparazioni a base di salsa di pomodoro come pasta allo scoglio, pesci di lago. Si può azzardare un abbinamento con la fondata. Temperatura di servizio: 10-12 °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



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

  
MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

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 MEREGLLI

La Crotta di Vegneron

# CHAMBAVE MOSCATO PASSITO PRIEURÈ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta Chambave

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

**Vitigno** 100% Moscato Bianco

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

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

**Vinificazione e affinamento** In acciaio con macerazioni pellicolari pre fermentative a freddo per 36/48 ore. Fermentazioni a 16 °C anche per 30 giorni. Affinamento di 12 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo dorato intenso, cristallino.

**Profumo** Profumi molto intensi e persistenti, aromatico, ampio, floreale e fruttato, fine. Si riconoscono acacia, timo, salvia, viola appassita, pesca gialla, mandorla dolce, miele.

**Sapore** Dolce, caldo e morbido, pieno, rotondo; vino di corpo dal gusto intenso e persistente. Sensazioni finali: dolci di mandorle e miele.

**Abbinamenti** Dessert, in particolare tegole. Fegato grasso, formaggi piccanti ed erborinati. Temperatura di servizio: 12/14 °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



La Crotta di Vegneron

# SYRAH CRÈME

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta

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

**Vitigno** 100% Syrah

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

**Sistema di allevamento** Guyot.

**Vinificazione e affinamento** In acciaio a 25 °C, macerazione di 20 giorni. Affinamento 100% in legno tra barques e tonneaux.



## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino con riflessi granati.

**Profumo** Intenso, persistente, fruttato. Si riconoscono sentori caratteristici di frutta rossa matura. Speziato e balsamico.

**Sapore** Caldo, pieno, di corpo, ottimo l'equilibrio fra le parti morbide e i tannini. Gradevolmente speziato, estremamente persistente.

**Abbinamenti** Salumi tradizionali (mocetta), ricette tipiche di selvaggina, arrosti. Temperatura di servizio: 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



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

MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

La Crotta di Vegneron

# CHAMABE SUPERIEUR QUATRE VIGNOBLES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta Chambave Supérieur

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nei comuni di Chambave, Châtillon, Verrayes a 500 mt slm.

**Vitigno** 70% Petit Rouge, 30% Syrah, Fumin e altri vitigni autoctoni o tradizionali

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

**Sistema di allevamento** Guyot.

**Vinificazione e affinamento** In acciaio, a 28 °C, macerazione per 20 giorni, frequenti rimontaggi. Affinamento di 12 mesi in acciaio e tonneaux, poi 5 mesi in vetro.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso con riflessi violacei, consistente.

**Profumo** Intenso e persistente, floreale, fruttato e complesso, riconoscimenti di viola, lampone e ribes, vaniglia, sfumature speziate.

**Sapore** In bocca il vino è secco, di buona alcolicità, sorretto da una buona freschezza. Piacevole sensazione tannica, persistente.

**Abbinamenti** Salumi locali, zuppe e ricette locali di carne in umido. Temperatura di servizio: 18 °C.



CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



LA CROTTA DI VEGNERON



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



ENOLOGO | ANDREA COSTA



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



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

 MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

## 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



La Crotta di Vegneron

# REFRAIN

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VS Vino spumante dry

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud, dalla quota altimetrica di 450 m slm a 750 m slm.

**Vitigno** Muller Thurgau, Pinot Gris, Muscat Petit Grains, Petit Rouge

**Sistema di allevamento** Pergola bassa, Guyot, Goblet, cordone speronato.

**Vinificazione e affinamento** In acciaio con macerazione pre-fermentativa a freddo. La presa di spuma viene effettuata secondo il Metodo Charmant.



## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con riflessi ramati, perlage fine e persistente.

**Profumo** Risulta subito di buona intensità, fragrante nei sentori floreali bianchi prima, poi di salvia, timo e lavanda. I toni fruttati sono delicati e fini nei riconoscimenti di pesca, pompelmo rosa, mela renetta

**Sapore** Nel centro dell'assaggio la mineralità prende, seppur con delicatezza, il sopravvento riproponendo in finale una netta sensazione di agrumi.

**Abbinamenti** Vino da aperitivo da provare con verdurine fritte in pastella, salamella lessata. Temperatura di servizio: 8/12 °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



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

  
MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

La Crotta di Vegneron

# 4478 NOBLEEFFERVESCENCE



## NOTE GENERALI

**Tipologia** VSQ Vino spumante di qualità

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud alla quota altimetrica di 750 m slm.

**Vitigno** 100% Pinot Nero

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione e affinamento** In acciaio, con fermentazione bassa temperatura. La presa di spuma viene effettuata secondo il protocollo a Metodo Classico

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Paglierino con tenui riflessi dorati. Perlage fine e persistente.

**Profumo** Sensori olfattivi che si aprono con una dolce sensazione di fiori e glicine, seguono degli avvolgenti profumi di frutti rossi e bon bon inglese. Nota di pain brioche.

**Sapore** La struttura è cremosa, sorretta da un'ottima mineralità, riprende in chiusura le piacevoli sensazioni di frutta rossa.

**Abbinamenti** Formaggi a pasta molle, pesce e crostacei. Temperatura di servizio: 8/12 °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



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

 MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

La Crotta di Vegneron

# MINES CHAMBAVE MUSCAT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta Chambave Muscat

**Zona produttiva** Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest nei comuni Chambave, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon a 450/750 mt slm.

**Vitigno** 100% Moscato Bianco

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

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

**Vinificazione e affinamento** Vinificazione in acciaio, con macerazioni pellicolari pre-fermentative a freddo. Fermentazione a 12/16° C. Affinamento di 5 mesi in acciaio sulle fecce con frequenti batonnages. L'affinamento avviene nella Miniera di Costa del Pino di Cogne, a 2000 metri d'altezza, al buio e a una temperatura di 5°C e con l'85% di umidità relativa.



## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini.

**Profumo** Al naso ha una gradevole espressione aromatica coralmente supportata da sensazioni floreali di fiori gialli e fruttate di pesca, con una bellissima mineralità sullo sfondo.

**Sapore** Al palato è secco, con una buona morbidezza. Spiccano sensazioni retro olfattive floreali enfatizzate da una buona spinta minerale.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a primi piatti della tradizione e a formaggi di media stagionatura con buona componente di materia grassa. Temperatura di servizio: 10/12°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



La Crotta di Vegneron

# MINES FUMIN

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valle d'Aosta Fumin

**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 per 21 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento in legno grande e tonneaux con essenze di diverse provenienze per 12 mesi. L'affinamento avviene nella Miniera di Costa del Pino di Cogne, a 2000 metri d'altezza, al buio e a una temperatura di 5°C e con l'85% di umidità relativa.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino con riflessi granata.

**Profumo** Al naso è fruttato, floreale, speziato e leggermente balsamico. Sul finale emergono sensazioni terziarie ben armonizzate.

**Sapore** Il sorso è fresco, interessante nei movimenti gustativi che vedono un bell'alternarsi di ricordi di frutta e spezie. Le note terziarie sono in equilibrio e sono accompagnate da un tannino levigato.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a carni rosse e selvaggina. Temperatura di servizio: 18°C.



CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



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

 MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI