



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 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

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



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

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



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

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 retrolfattive che evidenziano la rosa e la fragolina di bosco. Gradevole la delicata trama tannica e sorprendentemente sapido. 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 fonduta. Temperatura di servizio: 10-12 °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



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. Sentori 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



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 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 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

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 barrques 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 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

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 tonneau, 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, CHAMBAVE
MUSCAT, PINOT NOIR, NUS MALVOISIE,
MÜLLER THURGAU, SIRAH



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 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

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 verdure 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



La Crotta di Vegneron

4478 NOBLEFFERVESCE

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 Sentori 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



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 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

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



LA CROTTA DI VEGNERON



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



ENOLOGO | ANDREA COSTA



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

