

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

