

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.

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI