

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

