

# 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



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

 MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI