

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

