

La Crotta di Vegneron

ROSÉ MERVEILLE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valle d'Aosta

Zona produttiva Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest nei comuni di Nus, Quart, Saint-Denis, Chambave, Châtillon a 450/550 mt slm

Vitigno 100% Syrah

Tipologia del terreno Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

Sistema di allevamento Guyot.

Vinificazione e affinamento Vinificazione in rosato con macerazione pre-fermentativa a freddo di alcune ore. Affinamento in acciaio su fecce fini di fermentazione per 5 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa corallo tenue di ottima vivacità.

Profumo Si apre con nette sensazioni di fragola di bosco, ribes e ricordi di lampone. Sentore floreale di rosa. Salvia e timo per la parte vegetale. Sfumature agrumate e vegetali chiudono le sensazioni olfattive.

Sapore Di buona intensità con sensazioni retrolfattive che evidenziano la rosa e la fragolina di bosco. Gradevole la delicata trama tannica e sorprendentemente sapido. Piacevole la persistenza e ottimo equilibrio.

Abbinamenti Ottimo abbinamento con la cucina mediterranea, con preparazioni a base di salsa di pomodoro come pasta allo scoglio, pesci di lago. Si può azzardare un abbinamento con la fonduta. Temperatura di servizio: 10-12 °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

