

La Crotta di Vegneron

SYRAH CRÈME

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 In acciaio a 25 °C, macerazione di 20 giorni. Affinamento 100% in legno tra barques e tonneaux.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo Intenso, persistente, fruttato. Si riconoscono sentori caratteristici di frutta rossa matura. Speziato e balsamico.

Sapore Caldo, pieno, di corpo, ottimo l'equilibrio fra le parti morbide e i tannini. Gradevolmente speziato, estremamente persistente.

Abbinamenti Salumi tradizionali (mocetta), ricette tipiche di selvaggina, arrosti. Temperatura di servizio: 18 °C.



CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



LA CROTTE DI VEGNERON



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



ENOLOGO | ANDREA COSTA



VITIGNI | FUMIN, PETIT ROUGE, CHAMBAVE
MUSCAT, PINOT NOIR, NUS MALVOISIE,
MÜLLER THURGAU, SIRAH



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

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI