

La Crotta di Vegneron

CHAMBAVE MUSCAT

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valle d'Aosta

Zona produttiva Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-ovest nei comuni di Nus, Fenis, Chambave, Verrayes, Saint-Denis, Pontey a 450-680 mt slm.

Vitigno 100% Moscato Bianco

Tipologia del terreno Terreni di origine morenica, principalmente composti da sabbia (80%) e, per la parte restante, da limo. Il contenuto in argilla è minimo (al più al 10%). Si tratta infatti di terreni sub-alcalini ricchi di scheletro, normalmente poco profondi.

Sistema di allevamento Guyot, alberello, cordone speronato

Vinificazione e affinamento In acciaio, con macerazioni pellicolari prefermentative a freddo per 36 o 48 ore. Fermentazioni a 12 o 16 gradi. 5 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti bâtonnages.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino, riflessi verdolini, cristallino.

Profumo Di buon impatto, fine, aromatico, floreale, fruttato. Si riconoscono albicocca, salvia, timo e pesca.

Sapore Vino di buon corpo, consistente, secco, delicatamente alcolico, fresco. Sensazioni finali: freschezza, aromaticità, elegante sapidità.

Abbinamenti Vino da aperitivo, antipasti e stuzzichini. primi e secondi di pesce, formaggi morbidi e freschi.



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

