LA CROTTA DI VEGNERON

SYRAH CRÈME

CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA

VALLE D'AOSTA
CHAMBAVE
45° 44′ 38.15″ **N**
7° 33′ 19.40″ **E**

Il terreno agricolo è sabbioso, ciottoloso, poco profondo, ricco in Sali minerali. La zona di Chambave è una zona di antica produzione viticola. Le prime tracce scritte riferibili ai vini di Chambave risalgono al basso Medioevo. La Crotta di Vegneron è un'azienda agricola giovane composta da quasi 100 Vignerons che, insieme, conservano poco più di 30 Ha di vigneto. Chambave è in buona sostanza un'enclave di vitigni autoctoni e tradizionali.

ANNO DI FONDAZIONE
1985

ESTENSIONE TERRITORIO
34 Ha

ENOLOGO
ANDREA COSTA

BOTTIGLIE IN UN ANNO
200.000

VITIGNI
FUMIN – PETIT ROUGE – CHAMBAVE
MUSCAT – PINOT NOIR – NUS MALVOISIE –
MULLER THURGAU

TIPOLOGIA
Vino rosso – Valle d'Aosta DOC Syrah

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest nei comuni di Nus, Quart, Saint-Denis, Chambave, Châtillon a 450/550 mt slm.

VITIGNO
Syrah 100%

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Guyot.

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

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 gran volume, ottimo l'equilibrio fra le parti morbide e i tannini. Gradevolmente speziato, estremamente persistente.

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