



LA CROTTA DI VEGNERON



LA CROTTA DI VEGNERON
Coop. Agr.
Piazza Roncas, 2
11023 CHAMBAVE (AO)
Italia
tel +39 0166 46670
fax +39 0166 46543
e-mail info@lacrotta.it
www.lacrotta.it

Pinot Noir vinificato in rosso

Il Pinot Noir è fra i più nobili vitigni di origine francese. Proveniente dalla Borgogna, ben si radica in Valle d'Aosta dove conosce un discreto successo grazie alla piacevolezza assoluta dei suoi vini e nonostante la sua delicatezza in vigneto. Dai vigneti ubicati a bassa quota e da un mélange dei migliori cloni, nasce il Pinot Noir vinificato in rosso.



Qualifica

Valle d'Aosta DOC Pinot Noir

Zona di produzione

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest, nord ovest nei comuni di Nus, Quart, Chambave, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon, Saint Vincent a 450/650 mt slm

Terreno

Morenico, sciolto sabbioso in media pendenza

Vitigni

100% Pinot Noir

Numero ceppi per ettaro

6500/8000

Forma di allevamento

Guyot, alberello, cordone speronato

Resa per ettaro

8000 kg

Vendemmia

Metà settembre

Vinificazione e affinamento

Macerazione pre-fermentativa a freddo per 24 ore. Fermentazione in acciaio a 23 °C, per 10 giorni con frequenti rimontaggi. Affinamento in acciaio per 8 mesi

Vista

Colore rosso rubino, brillante

Olfatto

Profumi intensi e persistenti, fruttati e floreali. Si riconoscono frutti rossi, viola, rosa canina

Gusto

In bocca il vino è equilibrato, dai tannini soffici e mai invasivi. L'alcolicità funge da amalgama fra la componente fenolica e la struttura acida, regalandoci un vino dall'ottimo equilibrio

Temperatura di servizio

18 °C

Abbinamenti

Salumi locali, zuppe e ricette locali di carne in umido