



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

Nus Malvoisie Cuvée Particulière

Il Nus Malvoisie Cuvée Particulière è prodotto nelle particelle storiche del comprensorio di Nus, in terreni sabbiosi, sciolti, situati su pendii dolci. Le uve sono raccolte a mano in piccole cassette poi, nel più breve tempo possibile, avviate alla lavorazione. Dopo una pigiatura soffice, al riparo dell'aria, il pigiato viene inviato in vasca dove rimane a contatto con le bucce per 30 giorni, riproponendo il più tradizionale dei sistemi di vinificazione, ovviamente integrato da un'accurata protezione dalle ossidazioni e con il controllo della temperatura che non si alza mai sopra i 14 °C. Otteniamo così un vino ricco di struttura e complessità senza per altro perdere in mineralità e piacevolezza. Al termine del processo di vinificazione, il vino viene introdotto per caduta nei fusti di legno, per affrontare i dodici mesi di affinamento sempre sui lieviti.



Qualifica

Valle d'Aosta Nus Malvoisie "Cuvée Particulière"

Zona di produzione

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-est nei comuni di Nus, Fenis, Quart a 450-680 mt slm

Terreno

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

Vitigni

100% Nus Malvoisie

Numero ceppi per ettaro

6500

Forma di allevamento

Guyot

Resa per ettaro

6200 kg

Vendemmia

Metà settembre

Vinificazione e affinamento

Vinificazione: in acciaio partendo da mosto fiore non separato dalle bucce.

Fermentazione con lunghissima macerazione in vasche di acciaio che si protrae fino a 30 giorni sempre al riparo dall'ossigeno e temperatura controllata a 14 °C.

Affinamento di 12 mesi in legno conservando il vino sulle fecce di fermentazione con frequenti batonnage. Imbottigliamento nell'inverno successivo alla vendemmia, affinamento in bottiglia di almeno 8 mesi

Vista

Giallo dorato intenso. A seconda delle annate può presentare leggeri riflessi ramati

Olfatto

Intenso e persistente. Fruttato, floreale. Riconoscimenti di pesca gialla, miele, fiori di montagna in successione completati da vaniglia a spezie fini

Gusto

In bocca la struttura è importante senza cadere mai nell'opulenza grazie alla sua nota minerale e al suo giusto equilibrio acido

Temperatura di servizio

10/12 °C

Abbinamenti

Zuppe, carni bianche speziate, selvaggina da piuma, formaggi grassi di media stagionatura