



LA CROTTA DI VEGNERON

LA CROTTA DI VEGNERON
Coop. Agr.
Via Circonvallazione 3
11023 CHAMBAVE (AO) Italia

tel +39 0166 46670
fax +39 0166 46543
e-mail info@lacrotta.it
www.lacrotta.it

Nus

Il Nus viene prodotto in una limitata zona attorno all'omonimo villaggio. Il vino è il prodotto di un uvaggio il cui vitigno principale è il Vien de Nus, un vitigno locale tipico. Si pensa che fosse già conosciuto al tempo dei romani: la leggenda narra che addirittura Ponzio Pilato apprezzasse questo vino.



Qualifica

Valle d'Aosta Nus

Zona di produzione

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest nei comuni di Nus a 450/550 mt slm

Terreno

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

Vitigni

50% Vien de Nus, 25% Petit Rouge, 25% altri vitigni a bacca rossa tradizionali della Valle d'Aosta

Numero ceppi per ettaro

6500/8000

Forma di allevamento

Guyot

Resa per ettaro

6000 kg

Vendemmia

Metà ottobre

Vinificazione e affinamento

In acciaio, a 25 °C, macerazione di 10 giorni.

Affinamento di 8 mesi in acciaio

Vista

Rosso rubino intenso con riflessi granati

Olfatto

Delicatamente intenso con discreta persistenza, piacevolmente fruttato. Si riconoscono sentori caratteristici di frutta rossa

Gusto

Al sorso è un vino secco di buona morbidezza, dove ritornano le sensazioni fruttate e vegetali percepite all'olfatto. Tannino gradevole. Buona la persistenza, di piacevole freschezza

Temperatura di servizio

16/18 °C

Abbinamenti

Salumi tipici (mocetta), ricette tipiche di carni rosse (carbonada)