

2023 Petite Arvine Valle d'Aosta DOC

La Crotta di Vegneron | Aostatal

Petite Arvine ist eine eher unbekannte Rebsorte und hat weltweit nur knapp 200 Hektar. Der Petite Arvine von La Crotta ist saftig, cremig-mineralisch mit einer moderaten Säure und einem überraschend kräftigen Körper. Dabei bleibt er im Abgang schön trocken. Speiseempfehlung Scharfe Gerichte oder leichte Sommersalate.



Sensorik

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| Farbe | sonnengelb |
| Duft | Aprikose, Zitrone, Quitte |
| Geschmack | moderate Säure, cremig, mineralisch |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------|
| Ausbau | Edelstahl |
| Trinkreife | 2024-2026 |
| Trinktemperatur | 8-12°C |

Speiseempfehlung

cremige Fischgerichte, helles Fleisch, Lachs

Produzent

Die Genossenschaft La Crotta di Vegneron liegt zwischen dem Mont Blanc und dem Matterhorn in der Stadt Chambave im Aostatal. Die Bergregion grenzt an die Schweiz und an Nordfrankreich. Sie besitzt karge Böden, steile Weinberge in einer Höhe von 500 bis 850 Metern über dem Meer und ein besonderes Mikroklima im Sommer mit geringen Niederschlägen, hohen Tages- und sehr tiefen Nachttemperaturen. Ein solches Terroir lässt ganz besondere Weine entstehen. Mit 65% Weißwein und 35 % Rotwein liegt der Fokus zum einen auf autochthonen Rebsorten wie Petit Arvine, Gamay oder Fumin und zum anderen auf Grauburgunder, der im Aostatal Nus Malvoisie heißt, Müller-Thurgau und Pinot Noir. La Crotta wurde im Jahr 1980 mit etwa 25 Mitgliedern gegründet. Heute werden auf nur 25 Hektar mit knapp 70 Mitgliedern über 200.000 Flaschen erzeugt.

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Gründungsjahr | 1980 |
| Anzahl der Mitarbeiter | 5 |
| Rebfläche | 25 Hektar |
| Zahl produzierter Flaschen | 200 000 |

Rebsortenspiegel Grauburgunder, Petit Arvine, Müller Thurgau, Muskateller, Fumin, Spätburgunder

La Crotta Di Vegneron Coop. Agr. | Piazza Roncas 4 | IT 11023 Chambave Valle d'Aost