



LA CROTTA DI VEGNERON

CHAMBAVE – AO

La Crotta di Vegneron è una storia di uomini profondamente radicati in questa meravigliosa regione alpina.

Generazioni di abili “Viticulteurs” da sempre impegnati ad ottenere il massimo della qualità dai nostri vitigni e dai nostri pendii. La Crotta di Vegneron si trova a Chambave, piccolo borgo della Valle d’Aosta, confinante ad ovest con la Francia e a nord con la Svizzera.

La Cooperativa La Crotta di Vegneron nasce nel 1980 con circa 25 soci che diventano 80 nel 1985. Oggi con più di 100 soci è arrivata a produrre 300.000 bottiglie.

La Cooperativa raccoglie le uve di due importanti zone di produzione che danno il nome alle denominazioni di origine Chambave (che comprende anche i comuni di Châtillon, Saint-Vincent, Saint Denis e Verrayes) e Nus (che comprende anche i comuni di Quart e Fénis).

Le aziende vitivinicole che fanno parte della cooperativa gestiscono spesso piccole proprietà, sparse su un territorio dove è complesso attuare una razionale meccanizzazione delle operazioni di vigna, con costi di gestione molto elevati.

La zona vitata è esposta a sud; il tipo di ambiente è montano con forti pendenze e vigneti molto frammentati. Il microclima è particolarissimo con scarse precipitazioni e temperature medie diurne elevate contrapposte a notti fresche, quasi fredde nel periodo estivo.

Queste caratteristiche morfologiche e climatiche favoriscono perfette maturazioni delle uve e limitano gli attacchi dei parassiti. Ne consegue la necessità di pochissimi trattamenti, condotti e pianificati sempre nel massimo rispetto dell’ambiente.

Nella nostra cooperativa il 35% della produzione totale è rappresentato da uve a bacca rossa, mentre il 65% da uve a bacca bianca. Da queste uve nascono 19 tipi di vino, di cui 15 DOC e 4 da tavola, con una gamma completa di tipologie, che va dai vini da aperitivo ai vini da dessert e meditazione.

La filosofia di La Crotta di Vegneron è marcatamente votata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni come Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus oltre a quelli tradizionali come Muscat de Chambave e Nus Malvoisie.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it