La Crotta di Vegneron Coop. Agr.



La **Crotta di Vegneron** è una Cooperativa Agricola formata da circa 70 soci a conferimento totale obbligatorio delle uve. Costituita nel 1980 e operante dal 1985. I suoi associati coltivano i vigneti che si sviluppano nella media Valle d'Aosta tra i comuni di Saint Vincent e Nus. Quest'area comprende due zone Viticole importantissime: **Nus e Chambave** che danno il nome alle relative sottodenominazioni.

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 continua la tradizione ancestrale dei "campagnards" cercando nell'antico rapporto tra vitigni autoctoni e territorio il suo punto di forza. Vitigni tradizionali coltivati con orgoglio e capacità, vinificazioni rispettose di un terroir dalle mille varianti fanno sì che i vini esprimano con forza lo spirito delle nostre montagne.

Nella 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 **14 tipi di vino DOC**, 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. La produzione dell'azienda verte anche su vitigni dai nomi più internazionali come Pinot Noir, Gamay e Müller Thurgau che perfettamente si adattano ai nostri terreni ed al nostro clima.

Negli ultimi anni, grazie all'esperienza maturata in seno al Consorzio Quatremillmètres vins d'altitude la carta dei vini de La Crotta di Vegneron si è arricchita di 3 nuove etichette di Vini Spumanti che toccano tutte le tipologie di presa di spuma.

La Crotta di Vegneron è anche Distilleria, grazie ad un alambicco a bagno maria riesce ad estrarre unicamente dalle proprie vinacce l'essenza di questi meravigliosi vitigni.

La Crotta di Vegneron ha più del 90% della propria produzione sotto la **Denominazione di Origine Controllata Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste** che ne certifica l'Origine e la Qualità.

La Crotta di Vegneron inoltre procede per tutte le tipologie di vino ad un controllo volontario della conformità e della qualità del prodotto. Un rigoroso screening verifica e certifica la salubrità dei nostri vini in rapporto ai residui degli antiparassitari.

La Crotta di Vegneron è presente nei più importanti mercati di prossimità europei nonchè sul mercato Giapponese e del nord America.

L'azienda offre visite in cantina ed interessanti escursioni didattiche in vigneto accompagnando i visitatori anche in lingua Inglese e Francese.

Chiffres de l'Entreprise

Chiffre d'affaires: 1M € ÷ 2M €

Nombre d'Employés: < 10

Caractéristiques

EXPORTATION

PRODUITS CERTIFIÉS

Adresse

Piazza Roncas, 2

11023 Chambave (AO)

Tel. +39 0166 46670

E-mail: info@lacrotta.it

Social Network: