



Torrette Superiore Valle d'Aosta D.O.P.
Torrette Superiore Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigni: Petit Rouge 70%, uvaggio di autoctoni (Mayolet, Cornalin, Fumin) 30% rosso.

Zona di produzione: Vigne Les Toules di Sarre, zona vocazionale storica del Torrette.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud. Altitudine 750 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2014.

Bottiglie annue prodotte: 13.000 bott..

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 2.5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione di 8 giorni in acciaio inox a temperatura di 26 °C, con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 8 mesi e in bottiglia di 5 mesi.

Note organolettiche: rubino con sfumature violacee. Al naso floreale (rosa appassita, viola) e fruttato (marasca). Le stesse note olfattive si presentano al palato, accompagnate da un'inaspettata freschezza e una vivida mineralità.

Abbinamenti: antipasti, primi piatti, carni rosee e bianche, salumi tipici, formaggi di breve e media stagionatura.

Curiosità: il Torrette, è il più grande areale storico della denominazione Valle d'Aosta e dà il suo nome al vino. Viene vinificato con una base prevalente di Petit Rouge (varietà autoctona) ed è tradizionalmente consumato dai valdostani a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.



Bicchieri consigliato: ballon piccolo