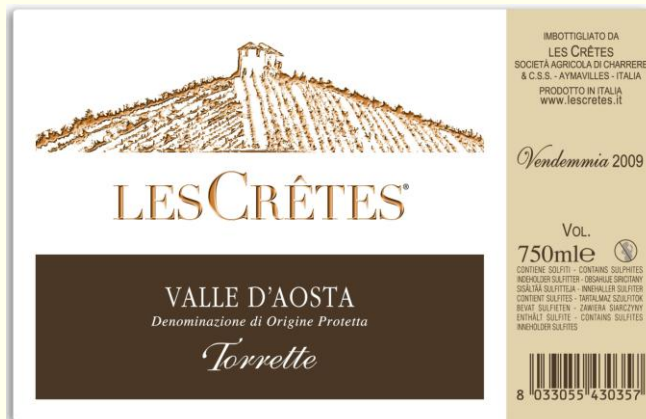


Torrette Valle d'Aosta D.O.C.



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

Zona di produzione: Vigne Les Toules di Sarre (AO), zona storica del Torrette e vigneti vari ubicati nei comuni di: Aymavilles (AO), St. Pierre (AO), Gressan (AO) e St. Christophe (AO).

Terreno (tipo, esposizione e altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza ed con esposizione sud, nord, est e ovest. Altitudine 500/650 metri s.l.m. .

Anno di prima produzione: 1991.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 4,0 ettari, sistema a Guyot; 7500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 Kg/Ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Bottiglie annue prodotte: 40.000.

Vinificazione: fermentazione di 8 gg. in acciaio inox (28/30 °C), rimontaggi giornalieri. Affinamento di 8 mesi in acciaio.

Note gustative: rubino con sfumature violacee. Al naso delicato, con note di viola, rosa appassita e ciliegia sotto spirito. In bocca, equilibrato, fresco e fruttato, ripresenta con sottile vena acidula e minerale, le note olfattive. Acciaio.

Abbinamenti: antipasti, salumi, primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi. * Per le sue caratteristiche è anche indicato con piatti a base di pesce azzurro e bianco strutturato.

Temperatura di servizio: 16/18 °C .

Curiosità: il Torrette è la maggiore DOC di zona della Valle per estensione, è vinificato a base prevalente Petit Rouge, il vitigno autoctono più diffuso ed è tradizionalmente consumato a tutto pasto.

Bicchieri consigliati: Ballon piccolo

