

LES CRÊTES<sup>®</sup>  
VALLE D'AOSTA



**Torrette Valle d'Aosta D.O.P.**  
Torrette 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 e vigneti vari ubicati nei comuni di Aymavilles, St. Pierre, Gressan e St. Christophe.

**Terreno (tipo, esposizione, altimetria):** morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud, nord, est e ovest. Altitudine 500/750 metri s.l.m.

**Primo anno di produzione:** 1991.

**Bottiglie annue prodotte:** 30.000.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 4,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.

**Vendemmia:** manuale, a metà ottobre.

**Vinificazione:** fermentazione di 8 giorni in acciaio inox (temperatura 28/30°C) con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 6 mesi in acciaio inox.

**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.

**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.

**Curiosità:** il Torrette è la maggiore D.O.C. 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.

**Temperatura di servizio:** 16/18 °C.



**Bicchieri consigliato:** ballon piccolo