

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



**Torrette Superiore Valle d'Aosta D.O.P.**  
torrette superiore valle d'aosta d.o.p.



**Cépage** : Petit Rouge 70%, (Mayolet, Cornalin, Fumin) 30% (variétés autochtones).

**Cru** : Vigne Les Toules de Sarre, domaine historique du Torrette. Âge des vignobles : 30 ans

**Culture** : sol morainique et sableux, en forte pente. Exposition : sud. Altitude 750 m.

**Première année de production** : 2014

**Surface, rendement** : environ 2,5 ha, Guyot. Rendements : 8.000 Kg/ ha

**Époque de vendange** : vendanges manuelles mi-octobre.

**Production** : 12.000 bouteilles

**Vinification** : égrappage des raisins réfrigérés, fermentation des grains entiers de 8 jours en cuve inox à température contrôlée (26°C) avec remontages quotidiens, vieillissement en bouteille pendant 6 mois.

**Dégustation** : rubis aux reflets violets. Nez floral (rose fanée, violette) et fruité (cerise) Les mêmes notes en bouche, une fraîcheur inattendue et une vive minéralité.

**Mets** : *mocetta*, fromage alpin Fontina, plats traditionnels de la Vallée d'Aoste comme Favò, soupe Valpellinentze.

**Température de service** : 16/18°C

**Curiosités** : le Torrette est la D.O.C. plus étendue de la région. Vinifié avec une base prédominante de Petit Rouge il est le vin le plus connu et le plus consommé traditionnellement dans la région. Le Torrette obtient la qualification Superiore, en raison du long affinage qu'il exige.



**Verre recommandé** : petit ballon