

Torrette Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: rosso Petit Rouge 70%, Varietà Autoctone 30% (Mayolet, Cornalin, Fumin).

Zona di produzione: Vigneti 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: 15.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 2,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: diraspatura delle uve refrigerate, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (26°C), con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 6 mesi. Affinamento in bottiglia di 2 mesi.

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

Abbinamenti consigliati: affettati e salumi, polenta ai funghi, carni arrosto e grigliate. Tradizionalmente consumato in Valle d'Aosta a tutto pasto.

Curiosità: il Torrette è la D.O.C. di zona più estesa della Valle d'Aosta, da cui nasce il vino omonimo. Vinificato con una base prevalente di Petit Rouge (varietà autoctona), è il vino autoctono più diffuso e tradizionalmente consumato nella regione.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.



Bicchiere consigliato: ballon piccolo

