

Rosé Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: rosso, Petit Rouge (varietà autoctona).

Zona di produzione: Coteau La Tour e Bufferia di Aymavilles.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni nord/ovest. Altitudine 700 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2019.

Bottiglie annue prodotte: 10.000.

Superficie, forma di allevamento, resa: 1 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 fine settembre.

Vinificazione: 3 ore di macerazione pellicolare di uva a grappolo intero refrigerata in pressa. Fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (14 °C). Affinamento "sur lies" di 2 mesi.

Note sensoriali: brillante, rosa antico tenue. Al naso delicato, gradevole, floreale e fruttato con chiare note di fragola e ribes e melone bianco. Al gusto fresco e gradevole con note di pesca bianca, struttura fine, buona acidità e finale sapido.

Abbinamenti consigliati: fritto di mare, crudités, pesce azzurro, pizza cotta al forno a legna, adatto anche come aperitivo.

Curiosità: le uve in composizione del nostro Rosé, provengono da diversi cloni di varietà autoctona, coltivata in vecchie vigne, che contribuiscono alla sua notevole complessità organolettica. Queste vigne, sono da sempre destinate alla produzione di Torrette, la Doc più antica della Valle d'Aosta, che abbiamo deciso di destinare per la prima volta, alla produzione di rosé.

Temperatura di servizio: 10/12 °C.



Bicchiere consigliato: tulipano

