

ROSÉ

VALLE D'AOSTA D.O.P.

LE UVE IN COMPOSIZIONE DEL NOSTRO ROSÉ, PROVENGONO DA DIVERSI CLONI DELLA VARIETÀ AUTOCTONA PETIT ROUGE E DA VECCHIE VIGNE, CHE CONTRIBUISCONO ALLA SUA NOTEVOLE COMPLESSITÀ ORGANOLETTICA. CON LA VINIFICAZIONE IN ROSÉ, ABBIAMO VOLUTO DARE A QUESTA VARIETÀ UNA VESTE NUOVA, USCENDO DAGLI SCHEMI TRADIZIONALI, CHE NE VEDONO LA VINIFICAZIONE IN ROSSO CON IL TORRETTE, LA DENOMINAZIONE PIÙ ESTESA ED ANTICA DELLA VALLE D'AOSTA



VITIGNO:

Petit Rouge 100%.



VIGNETO:

Les Crêtes di Aymavilles.

1 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino.

Resa 8.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 700 metri s.l.m.

Morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni nord/ovest.

Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate.

Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche.

Livelli di piovosità scarsi.



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale a fine settembre. 10000 bott.

PRIMA ANNATA: 2019



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Macerazione pellicolare in pressa di 3 ore delle uve refrigerate a grappolo intero. Fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (14 °C) e affinamento “sur lies” di 2 mesi.

Imbottigliamento e affinamento in bottiglia di 2 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosa tenue. Al naso presenta delicati sentori floreali e fruttati con chiare note di fragola e ribes e melone bianco. Al palato si presenta fresco e gradevole con note di pesca bianca, struttura fine, buona acidità e finale sapido.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Fritti di mare, crudités, pesce azzurro, pizza gourmet. Adatto anche come aperitivo.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

10° - 12°C | Tulipano

DATI ANALITICI (2024):

Alcol 11.5 % vol., Acidità totale 6.5 g/l, pH 3.2