

TORRETTE

VALLE D'AOSTA D.O.P.

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 PREVALENTEMENTE DI PETIT ROUGE (VARIETÀ AUTOCTONA), È IL VINO AUTOCTONO PIÙ DIFFUSO E TRADIZIONALMENTE CONSUMATO NELLA REGIONE.



VITIGNO:

Petit Rouge 70%, Cornalin 10%, Mayolet 10%, Fumin 10%.



VIGNETO:

Aymavilles, St. Pierre, Gressan e St. Christophe. Superficie 2,0 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 500/750 metri s.l.m. Suolo morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud, nord, est e ovest. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, a metà ottobre. 10.000 bott.

PRIMA ANNATA: 1991



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura delle uve refrigerate, fermentazione di 8 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (26°C), con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 6 mesi e in bottiglia di 2 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

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 formaggi locali, primi piatti ai sughi di carne, zuppa Valpellenentze. Tradizionalmente consumato in Valle d'Aosta a tutto pasto.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Ballon piccolo

DATI ANALITICI (2024):

Alcol 12.5 % vol., Acidità totale 5.5 g/l, pH 3.4