

TORRETTE SUPERIORE

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 PREVALENTE DI PETIT ROUGE (VARIETÀ AUTOCTONA), È IL VINO AUTOCTONO PIÙ DIFFUSO E TRADIZIONALMENTE CONSUMATO NELLA REGIONE. IL TORRETTE ACQUISISCE LA QUALIFICA SUPERIORE, PER IL LUNGO AFFINAMENTO CHE RICHIEDE.



VITIGNO:

Petit Rouge 100%.



VIGNETO:

Les Toules di Sarre, zona vocazionale storica del Torrette.

Superficie 2.5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 750 metri s.l.m.

SMorenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud.. 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: 2014



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 per 8 mesi e in bottiglia per 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rubino con sfumature violacee. Al naso floreale (rosa appassita, viola) e fruttato (marasca). Le stesse note olfattive si presentano al palato, accompagnate da un'inaspettata freschezza e una vivida mineralità.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Polenta ai funghi, carni arrosto e grigliate, costolette alla valdostana.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Ballon piccolo

DATI ANALITICI (2024):

Alcol 13 % vol., Acidità totale 6 g/l, pH 3.4