

Torrette Supérieur Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigni: rosso, Petit Rouge 100%, (varietà autoctone).

Zona di produzione: Vigne Les Toules di Sarre, zona vocazionale storica del Torrette.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud. Altitudine 750 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2014.

Bottiglie annue prodotte: 12.000 bott.

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

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

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

Note sensoriali: 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: mocetta, fontina d'alpeggio, Favò valdostana, zuppa Valpellinentze.

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. Il Torrette acquisisce la qualifica Superiore, per il lungo affinamento che richiede.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.



Bicchiere consigliato: ballon piccolo