



**Torrette Superiore Valle d'Aosta D.O.P.**



**Vitigni:** Petit Rouge 70%, uvaggio di autoctoni (Mayolet, Cornalin, Fumin) 30% rosso.

**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:** 3.300.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 0,6 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:** fermentazione di 8 giorni in acciaio inox (temperatura 28/30°C) con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 8 mesi in acciaio inox e 5 mesi in bottiglia.

**Note gustative:** rubino intenso con sfumature violacee. Al naso fine, con intense note di viola, rosa e frutta matura. In bocca equilibrato, pieno ed avvolgente, fresco e minerale sul finale.

**Abbinamenti:** antipasti, salumi, primi piatti, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

**Curiosità:** il Torrette è la maggiore D.O.C. di zona della Valle per estensione, è vinificato a base prevalente Petit Rouge, il vitigno autoctono più diffuso ed è tradizionalmente consumato a tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 16/18 °C.



**Bicchiere consigliato:** ballon piccolo