

Vallée d'aoste DOC  
**Torrette Superieur**

Torrette superieur le uve selezionate nei vigneti meglio esposti della sinistra orografica della Dora Baltea.

Zona di produzione: Saint Pierre (AO)

Superficie: Ha 0.1

Allevamento: guyot capovolto

Esposizione: sud est 650 metri terreno morenico

Operazioni culturali: in parte meccanica e in parte manuale. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche e sermenti vengono mediante trinciatura e inglobati al terreno.

Anno: di impianto: 2015

vendemmia: inizio fine ottobre, vengono selezionate solo le uve migliori.

Vitigni 70% petit Rouge 15%fumin 15% cornalin

Vinificazione:le uve destinate a Torrette Superieur vengono apassite su grate per  $\frac{3}{4}$  settimane,

Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 litri 2/3 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Gennaio/ febbraio

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'affinamento in bottiglia

Profumo: vinoso, intenso, con evidenti note di frutti rossi che ben si sposano con le spezie e la vaniglia del legno.

Sapore: asciutto, vivo, ampio, con lungo retrogusto di boisé e spezie

A tavola: carni rosse, grigliate, salumeria locale, formaggi di media stagionatura.

Va servito a temperatura 17/18° C.