

## Vallée d'Aoste DOC

### TORRETTE

Il "Torrette" un vino rosso armonioso, dal sapore secco e asciutto. Attualmente è il vino più prodotto in Valle d'Aosta.

**Zona di produzione:** Saint Pierre (AO)

**Superficie:** Ha 0,4

**Allevamento:** sistema Guyot a filari a curvatura in pendenza

**Esposizione:** Sud Est terreno pesante grasso

**Operazioni culturali:** in parte meccaniche e in parte manuale. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche.

**Anno di impianto:** 2014

**Vendemmia:** inizio metà Ottobre

**Vitigni:** 70% Petit Rouge, 15% Fumin, 15% Cornalin

**Vinificazione:** dal 2018 macerazione a freddo pre fermentativa a 5 gradi.

**Affinamento:** 10 mesi in botte in acciaio inox

**Imbottigliamento:** Luglio/Agosto

**Colore:** rosso violaceo

**Profumo:** Si presenta di colore rosso rubino, complesso al naso e ricco di note floreali, piacevolmente fresco in bocca, caldo e morbido, con moderata acidità.

**Sapore:** asciutto, armonico, di buon corpo, la leggera acidità si fonde con i tannini.

**A tavola:** ideale per carni rosse, salumi e formaggi.

**Gradazione alcolica:** 13%

Va servito a temperatura, 16 /18 ° C.