



2019 VALLE D'AOSTA DOC

Torrette Supérieur

Il Torrette è il vino più diffuso della Valle d'Aosta. Il vitigno che ne sta alla base è il Petit Rouge, storica varietà autoctona facente parte della famiglia degli Orious (per disciplinare presente con percentuali non inferiori al 70%). Le origini di questo vino sono da ricercare nell'antica "regione vinifera" di Torrette, nel comune di Saint-Pierre. Oggi è possibile produrlo negli undici comuni che circondano la zona storica ed è senza dubbio il vino più intimo per un vigneron valdostano: le sue radici affondano nella nostra storia e, come il vitigno stesso di cui è composto, nel nostro terroir.

Anche nel Torrette Supérieur, come negli altri rossi della vendemmia 2019, troviamo una freschezza e una bevibilità difficilmente riscontrabili in annate così calde e siccitose. La fermentazione è spontanea, con uno stile di vinificazione volto a rispettare il frutto, senza forzare troppo l'estrazione. La maturazione avviene, come di consueto, in tini da 20 Hl di rovere austriaco, cercando di esaltare al meglio il carattere forte e rustico di un vino che sulle sue spalle ha, in qualche modo, trainato la viticoltura valdostana.

Note di degustazione

Gli accesi toni purpurei richiamano le note succose della barbabietola rossa. I profumi sono quelli del bosco selvatico valdostano: aghi di pino, bacche di ginepro, muschio fresco, che, insieme alla rusticità del tannino, fanno di questo vino un manifesto della tradizione vitivinicola valdostana.

Vigneto

Vitigno: 80% Petit Rouge, 10% Cornalin, 10% Fumin

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 650 - 700 m slm

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1997 - 2000

Resa per ettaro: 80 quintali

Vinificazione

Inizio vendemmia: 30 Settembre 2019

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato tramite cella frigorifera.

Fermentazione: Lieve macerazione pre-fermentativa, fermentazione spontanea con continui rimontaggi.

Maturazione: 12 mesi in botti da 20 Hl di rovere austriaco

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Imbottigliamento: 4 Dicembre 2020

Grado alcolico: 13.5%

Bottiglie prodotte: 5600

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 16° - 18° C