



2022 VALLE D'AOSTA DOC

# Torrette Supérieur

Il Torrette è il vino più diffuso della Valle d'Aosta. Il vitigno principale di questo vino è il Petit Rouge, storica varietà autoctona facente parte della famiglia degli Orious (per disciplinare presente con percentuali non al di sotto del 70%). Le origini di questo vino sono da ricercare nell'allora "regione vinifera" di Torrette nel comune di Saint-Pierre (termine con il quale si designavano le migliori aree della regione, nonché un vero e proprio Grand Cru Classé). Questo territorio esalta le caratteristiche organolettiche del Petit Rouge; ragion per cui si è deciso di estendere la Doc Valle d'Aosta Torrette agli 11 comuni che circondano questa particolare zona.

È il vino più intimo per un Vigneron valdostano proprio perché affonda le radici nella nostra storia e, al pari del Petit Rouge di cui è composto, nel nostro terroir.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino intenso con sfumature carminio. Personalità da vendere al naso. Aghi di pino, orto e bastoncino di liquirizia. Foglioline di ortolana fresca. In bocca rimandi di tabacco e foglie secche. Artemisia. Terra umida. Ritorna il verde del muschio e la mentuccia alpina. Carattere tipico di montagna e varietale.

## VIGNETO

**Vitigni:** 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:** 29 Settembre 2022

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

**Fermentazione:** Lieve macerazione prefermentativa, fermentazione spontanea con continui rimontaggi.

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

**Fermentazione malolattica:** Sì

**Lieviti:** Indigeni

**Imbottigliamento:** 27 Novembre 2023

**Grado alcolico:** 14%

**Bottiglie prodotte:** 4800

**Prima annata:** 2007

**Temperatura di servizio:** 16° - 18° C