

LES CRÊTES[®]
VALLE D'AOSTA



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



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

Zona di produzione: Vigneti ubicati nei comuni di Aymavilles, St. Pierre, Gressan e St. Christophe.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud, nord, est e ovest. Altitudine 500/750 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1991.

Bottiglie annue prodotte: 10.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 2,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: fermentazione di 8 giorni in acciaio inox (temperatura 28/30°C) con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 6 mesi in acciaio inox.

Note gustative: rubino con sfumature violacee. Al naso delicato, con note di viola e rosa appassita. In bocca equilibrato, fresco e fruttato, ripresenta con sottile vena acidula e minerale le note olfattive.

Abbinamenti: antipasti, salumi, primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi. Per le sue caratteristiche è anche indicato con piatti a base di pesce azzurro e bianco strutturato.

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.



Bicchieri consigliato: ballon piccolo