



ACQUISTATO IL

Torrette Supérieur Vigne Rovettaz Valle d'Aosta DOP 2012

La Valle d'Aosta nel bicchiere



Solo varietà autoctone, solo lieviti indigeni, e vinificazione in vasi di cemento come vuole la tradizione. Profumi fruttatissimi di mora e ribes, e un accenno floreale di viola. E poi bocca freschissima, asciutta, equilibrata… insomma, preparatevi a un Torrette da urlo.

Quando si parla di Valle d'Aosta vitivinicola la Maison Vigneronne Frères Grosjean è sicuramente uno dei punti di riferimento principali. Una reputazione costruita, anno dopo anno, grazie a vini fini e precisi, vera espressione del terroir valdostano. In vigna solo concimi naturali, in cantina massima attenzione all'equilibrio e all'espressione del carattere di ogni vitigno. Nel Torrette il petit rouge, principale varietà a bacca scura della Valle, incontra gli altri protagonisti della regione: Cornalin, Fumin e Prèmetta. Le uve provengono dal vigneto Rovettaz, il più prestigioso. La Maison si trova al confine dei comuni di Saint Christophe e Quart, in località Ollignan, presso la Comunità Montana Mont Emilius. Già nel 1781 i membri della famiglia Grosjean scendevano ad Ollignan per far rifornimento di castagne e vino. Dauphin Grosjean si è trasferito qui negli anni 50 del secolo scorso, nella cascina ereditata dalla moglie Michelina, con una piccola vigna distrutta dalla fillossera. Dauphin, invece di farsi abbattere, si è rimbocato le maniche, fino a quando, nel 1969, spronato dall'amico Pino Albaney, ha cominciato ad imbottigliare il proprio vino. Nello stesso anno ha partecipato alla seconda "Exposition des vins du Val d'Aoste", e così è iniziato il successo di Grosjean: gli iniziali 3.000 m2 della vigna sono stati ampliati fino agli attuali 10 ettari. Dauphin ha poi coinvolto il figlio Vincent, che oggi guida l'azienda insieme ai fratelli Giorgio, Marco, Fernando ed Eraldo.

La Vigna

Terreno Sabbioso - ciottoloso in fortissima pendenza

Esposizione Sud ? SudOvest, 650 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 6.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Valle d'Aosta

Uve Petit Rouge 75%, Cornalin 10%, Fumin 10%, Prèmetta 5%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 16-18°

Quando Berlo Oggi ? 3 anni

Abbinamento Primi piatti, carni rosse, selvaggina, formaggi mediamente stagionati

Vinificazione Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 12-15 giorni con tre rimontaggi al giorno a temperatura controllata

Sensazioni Colore rosso rubino intenso; al naso note fruttate (mora e ribes) e sentori floreali (viola); in bocca è molto fresco, morbido, asciutto, pepato nel finale

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821