ACQUISTATO IL .....

Torette Superiore Vallée d'Aosta DOC 2021 2021

Asciutto, vivo e ampio



Valle d'Aosta DOC, Torrette Superiore è un vino importante, unione dei maggiori vini autoctoni valdostani. Nasce da un accurato assemblaggio di uve selezionate nei vigneti meglio esposti della destra e della sinistra orografica della Dora Baltea. Solo i vigneti più vecchi e con le rese più basse vengono presi in considerazione per la produzione di questo Torrette Superiore. Tutti gli appezzamenti si trovano tra i 550 e 700 metri sul livello del mare e per questo, al fine di ottimizzare il giusto momento di maturazione, la raccolta è differenziata a seconda dell'altitudine e del versante orografico. Nella composizione di questo rosso concorrono: Petit Rouge per l'80%, Mayolet e Cornalin per il 10% e Fumin, sempre per il 10%. A seconda delle annate, l'affinamento in legno prevede l'utilizzo di contenitori diversi, con stagionature differenti. In ogni caso in legno riposa solo il 60/70% della massa mentre il 30/40% restante viene affinato in acciaio. Di colore rosso rubino, tendente al granato con l'affinamento in bottiglia, al naso rivela un profumo vinoso, intenso, con evidenti note di frutti rossi e confettura a cui fanno da spalla le spezie di affinamento. In bocca, invece, questo vino si presenta asciutto, vivo, ampio e con lungo retrogusto e una grande persistenza. Vino da lungo invecchiamento, sulla tavola richiede un abbinamento a base di carni rosse, grigliate e salumi. Ottimo anche con i tanti buoni formaggi di media stagionatura tipici della regione, a partire dalla inconfondibile Fontina.

Immersa nel cuore delle Alpi, la Cave des Onze Communes, azienda cooperativa vitivinicola, può contare su circa 63 ettari di vigneti, estremamente parcellizzati e distribuiti sul territorio di 11 Comuni: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint Pierre, Villeneuve, Introd, Aymavilles, Jovençan, Gressan, Charvensod. Ci troviamo "à l'Adret" e "à l'Envers" della Dora Baltea, con altitudini che raggiungono gli 800 metri sul livello del mare. Scenari di straordinaria bellezza ma estremamente impervi, dove è impossibile meccanizzare. Nei vigneti, rigorosamente varietà autoctone, con un impiego limitato di antiparassitari e un sapiente uso delle pratiche agronomiche. Nel prezioso catalogo dell'azienda, 22 vini DOC, 2 vini da tavola, per una produzione complessiva di circa 500mila bottiglie l'anno.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, morenico, drenanti e granitici
Esposizione	Sud, Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Petit Rouge 80%, Mayolet e Cornalin 10%, Fumin: 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	A seconda delle annate, l'affinamento in legno prevede l'utilizzo di legni diversi con stagionature diverse ed interessa il 60/70% della partita. Il rimanente 30/40% viene affinato in acciaio.
Sensazioni	Di colore rosso rubino, tendente al granato con l'affinamento in bottiglia, che sprigiona un profumo vinoso, intenso, con evidenti note di frutti rossi e confettura a cui fanno da spalla le spezie di affinamento. Al gusto, questo vino si presenta asciutto, vivo, ampio e con lungo retrogusto e persistenza. Carni rosse, grigliate, salumeria locale, formaggi di media stagionatura.

© 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