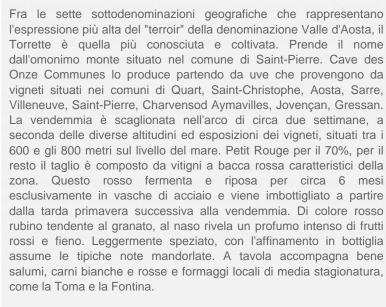


ACQUISTATO IL



Torrette Vallée d'Aosta DOC 2024 2024

Frutti rossi, fieno e spezie



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.

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Valle d'Aosta

Uve Petit rouge 70%, vitigni a bacca rossa

caratteristici della zona 30%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione II Torrette fermenta e riposa per circa 6 mesi in acciaio. Gli imbottigliamenti decorrono dalla tarda primavera successiva

alla vendemmia.

Sensazioni Di colore rosso rubino, tendente al granato. profumo intenso di frutti rossi e fieno. Profumo intenso di frutti rossi e fieno. E'

leggermente speziato e, con l'affinamento in bottiglia, assume le tipiche note mandorlate. Salumeria tipica, carni bianche e

rosse, formaggi locali di media stagionatura (Toma e Fontina).