ACQUISTATO IL .....

Torrette Vallée d'Aosta DOC 2025 2025

Frutti rossi, fieno e spezie



Fra le sette sottodenominazioni geografiche che rappresentano l'espressione più alta del "terroir" della denominazione Valle d'Aosta, il Torrette è quella più conosciuta e coltivata. Prende il nome dall'omonimo monte situato nel comune di Saint-Pierre. Cave des Onze Communes lo produce partendo da uve che provengono da vigneti situati nei comuni di Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Villeneuve, Saint-Pierre, Charvensod Aymavilles, Jovençan, Gressan. La vendemmia è scaglionata nell'arco di circa due settimane, a seconda delle diverse altitudini ed esposizioni dei vigneti, situati tra i 600 e gli 800 metri sul livello del mare. Petit Rouge per il 70%, per il resto il taglio è composto da vitigni a bacca rossa caratteristici della zona. Questo rosso fermenta e riposa per circa 6 mesi esclusivamente in vasche di acciaio e viene imbottigliato a partire dalla tarda primavera successiva alla vendemmia. Di colore rosso rubino tendente al granato, al naso rivela un profumo intenso di frutti rossi e fieno. Leggermente speziato, con l'affinamento in bottiglia assume le tipiche note mandorlate. A tavola accompagna bene salumi, carni bianche e rosse e formaggi locali di media stagionatura, come la Toma e la 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 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	Il 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).

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