



ACQUISTATO IL

Torrette Superieur Valle d'Aosta DOC 2024

2024

Rosso di montagna elevato in fusti di rovere



Svinando

Sull'etichetta di questo vino, tra parentesi molto elegante, si legge: Vallée d'Aoste Torrette Superieur élevé en fût de chêne, ossia affinato in botti di rovere. Non è difficile immaginare, dunque, che genere di vino sia. E' prodotto con un taglio di tre vitigni differenti. Petit Rouge al 70%, poi Fumin per il 25% e Cornalin per il restante 5%. Tre vitigni che si trovano bene in Valle d'Aosta perché non temono il suo clima fresco ma richiedono ottime esposizioni per assorbire tutto quello che possono dal sole che splende durante il giorno. Le uve usate per la produzione di questo Torrette Sup. arrivano da quattro diverse parcelle che si trovano nei comuni di Saint Pierre, Villeneuve, Sarre e Charvensode. Siamo ben oltre i 700 metri sul livello del mare e in alcuni casi i vigneti sfiorano addirittura i 900 metri. Ai limiti della viticoltura italiana. Affinamento in barrique esauste per 12 mesi, questo rosso si presenta nel bicchiere di un bel colore rubino fitto, con ancora sfumature porpora ne che rivelano il carattere giovane. Al naso si scoprono intensi profumi di spezie, mora, confettura e sottobosco. In bocca, invece, è ben strutturato e gratificante. Si percepiscono delle chiare note di vaniglia e incenso che accompagnano sensazioni erbacee. Il tannino c'è e si sente ma non disturba per nulla dato che è ben maturo e levigato. Lungo e piacevole è anche il finale che lascia in bocca una nota gradevolmente fruttata.

Ci vuole una certa dose di eroismo a decidere di fare vino in Valle d'Aosta. E ovviamente anche un pizzico di follia. Qualità che non mancano certamente in casa Anselmet, che di questo si occupano da tempi assai remoti. Sembra, infatti, che le prime tracce di un Anselmet impegnato tra vigne e botti ai piedi del Monte Bianco risalgano addirittura al 1585. Da allora, di padre in figlio, gli Anselmet hanno via via consolidato il loro rapporto con le montagne e, nel 1978, Renato Anselmet ha dato vita alla cantina che oggi noi tutti conosciamo e apprezziamo. Dai suoi vigneti ottimamente esposti e situati tra i 600 e i 900 metri sul livello del mare, Anselmet raccoglie uve di alta qualità. Vitigni tradizionali e autoctoni che vengono lavorati con passione e competenza nella bella cantina di Villeneuve, in provincia di Aosta, per poi raggiungere i mercati di tutto il mondo. Raccogliendo, ça va sans dire, i premi e i riconoscimenti più prestigiosi.

La Vigna

Terreno sabbioso morenico

Esposizione Sud

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Valle d'Aosta

Uve Petit Rouge 70% Fumin 25% Cornalin 5%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Fermentazione di 15 - 20 giorni a 8-10°C, Affinamento per il 5% in barrique francese con bâtonnage

Sensazioni Colore rosso rubino intenso con profumi complessi ed eleganti al naso di frutti rossi maturi accompagnati da quelli della viola e della liquirizia. Al palato è schietto e fragrante con una morbidezza e freschezza ben amalgamate a formare una lunga trama dal retrogusto speziato.

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