



ACQUISTATO IL

"La Touche" Vin Rouge

Fortemente territoriale



Svinando

Amanti dei vitigni autoctoni fatevi avanti. Quello che propone qui Maison Anselmet è una vera chicca. La Touche Rouge, infatti, è un vino rosso giovane di pronta beva. Una creazione dell'enologo di casa che si è divertito ad assemblare alcuni dei vitigni a bacca rossa più interessanti della regione come Petit Rouge, Cornalin, Mayolet e Fumin. Tutti vitigni che amano il clima freddo della Valle d'Aosta ma che giungono a perfetta maturazione grazie al sole caldo delle estati alpine. Siamo tra i 700 e i 900 metri sul livello del mare e le grandi escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la comparsa di profumi intensi ed eleganti. Vinificazione classica in rosso e affinamento in acciaio danno vita a un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora. Al naso i profumi sono quelli di sottobosco e confettura, mentre in bocca si rivela pieno, con note di amarena che conducono fino a una chiusura intrigante con particolari note ematiche. Un rosso fortemente territoriale che richiede un abbinamento tipico. Ottimo, per esempio, con la polenta al formaggio o con una classica minestra saporita.

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	misto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	9000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Petit Rouge, Cornalin, Mayolet e Fumin

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione in rosso classica. Affinamento in acciaio

Sensazioni Rubino intenso dai riflessi imborpati. Olfatto dai profumi di sottobosco e confettura. Palato pieno, compatto, dalle note di amarena, con sviluppo saldo e intriganti note ematiche in chiusura.

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