ACQUISTATO IL .....

Torrette Supérieur Vigne Rovettaz Valle d'Aosta DOP 2012



La Valle d?Aosta nel bicchiere

Solo varietà autoctone, solo lieviti indigeni, e vinificazione in vasi di cemento come vuole la tradizione. Profumi fruttatissimi di mora e ribes, e un accenno floreale di viola. E poi bocca freschissima, asciutta, equilibrata… insomma, preparatevi a un Torrette da urlo.

Quando si parla di Valle d'Aosta vitivinicola la Maison Vigneronne Frères Grosjean è sicuramente uno dei punti di riferimento principali. Una reputazione costruita, anno dopo anno, grazie a vini fini e precisi, vera espressione del terroir valdostano. In vigna solo concimi naturali, in cantina massima attenzione all'equilibrio e all'espressione del carattere di ogni vitigno. Nel Torrette il petit rouge, principale varietà a bacca scura della Valle, incontra gli altri protagonisti della regione: Cornalin, Fumin e Prëmetta. Le uve provengono dal vigneto Rovettaz, il più prestigioso. La Maison si trova al confine dei comuni di Saint Cristophe e Quart, in località Ollignan, presso la Comunità Montana Mont Emilius. Già nel 1781 i membri della famiglia Grosjean scendevano ad Ollignan per far rifornimento di castagne e vino. Dauphin Grosjean si è trasferito qui negli anni 50 del secolo scorso, nella cascina ereditata dalla moglie Michelina, con una piccola vigna distrutta dalla fillossera. Dauphin, invece di farsi abbattere, si è rimboccato le maniche, fino a quando, nel 1969, spronato dall'amico Pino Albaney, ha cominciato ad imbottigliare il proprio vino. Nello stesso anno ha partecipato alla seconda "Exposition des vins du Val d'Aoste", e così è iniziato il successo di Grosjean: gli iniziali 3.000 m2 della vigna sono stati ampliati fino agli attuali 10 ettari. Dauphin ha poi coinvolto il figlio Vincent, che oggi guida l'azienda insieme ai fratelli Giorgio, Marco, Fernando ed Eraldo.

La Vigna

Terreno	Sabbioso - ciottoloso in fortissima pendenza
Esposizione	Sud ? SudOvest, 650 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Petit Rouge 75%, Cornalin 10%, Fumin 10%, Prëmetta 5%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Primi piatti, carni rosse, selvaggina, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 12-15 giorni con tre rimontaggi al giorno a temperatura controllata
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; al naso note fruttate (mora e ribes) e sentori floreali (viola); in bocca è molto fresco, morbido, asciutto, pepato nel finale

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821