



VALLE D'AOSTA DOP TORRETTE SUPERIORE 2016



Classificazione: Valle d'Aosta DOP Torrette Superiore

Zona di produzione: Saint Pierre (AO)

Vendemmia: 2016

Uve: Petit Rouge 90% - Fumin 10%

Epoca di Vendemmia: ultima decade di ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Grado: 13%

Tipologia di terreno: Morenico-Sabbioso

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata, la fermentazione condotta a temperatura controllata di 28-30 °C, il contatto con le bucce per 10 – 14 giorni durante i quali si favorisce l'estrazione dei componenti nobili delle bucce con metodo del delestage; la svinatura avviene dopo macerazione post fermentazione. La fermentazione malolattica è svolta completamente in legno, il vino mantenuto per l'affinamento in legno per circa 7-8 mesi. Si procede all'imbottigliamento al raggiungimento dell'equilibrio gusto-olfattivo, segue un affinamento in bottiglia per vari mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: Profumi intensi di rosa, frutta rossa matura, spezie e note di mandorla

Sapori: vino secco, robusto, vellutato con note tanniche piacevoli e gusto pieno con una lunga persistenza

ABBINAMENTI:

Secondi piatti di carne, salumi, formaggi e selvaggina.

RICONOSCIMENTI:

