



## VALLE D'AOSTA DOP TORRETTE 2018



Classificazione: Valle d'Aosta DOP Torrette

Zona di produzione: Saint Pierre (AO)

Vendemmia: 2018

Uve: Petit Rouge 90 %- Vien de Nus 10%

Epoca di Vendemmia: 2ª 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 26-28°C. Il mosto-vino resta 8-10 giorni a contatto con le bucce, estrazione dei componenti nobili delle bucce è favorita dal metodo del delestage, la svinatura avviene a fermentazione alcolica terminata. La fermentazione malolattica è svolta completamente in acciaio, la conservazione sulle fecce fini per favorire la maturazione ed aumentare la complessità di sapore e profumo è mantenuta in acciaio. L'imbottigliamento è previsto per l'estate, l'affinamento in bottiglia dura circa 12 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino

Profumo: Ampio e pieno, di frutta rossa matura, ciliegie e prugne

Sapori: avvolgente con una acidità fine e un finale lungo e persistente

### ABBINAMENTI

Primi piatti di carne, secondi piatti di carne o pesce, salumi, formaggi, selvaggina di piuma.