



2020 VALLE D'AOSTA DOC

Torrette Supérieur

Il Torrette è il vino più diffuso della Valle d'Aosta. Il vitigno che ne sta alla base è il Petit Rouge, storica varietà autoctona facente parte della famiglia degli Orious, per disciplinare presente con percentuali non inferiori al 70%. Le origini di questo vino sono da ricercare nell'antica "regione vinifera" di Torrette, nel comune di Saint-Pierre. Oggi è possibile produrlo negli undici comuni che circondano la zona storica ed è senza dubbio il vino più intimo per un vigneron valdostano: le sue radici affondano nella nostra storia e, come il vitigno stesso di cui è composto, nel nostro terroir.

Questo è sicuramente il vino che più ci ha sorpresi quest'anno. Un Torrette **2020** dal carattere molto deciso, le cui note di rusticità, spesso associate a questo vino, si sono leggermente smussate, a favore di un frutto più maturo e aromi più speziati. Una interpretazione forse più matura di questo vino, che sicuramente si distinguerà nelle degustazioni verticali future. Il blend di questo vino si impreziosisce con l'aggiunta, in piccole quantità, di alcuni vitigni autoctoni valdostani, come il Neiret, il Mayolet, il Bonda e il Vuillermin, che, sommati al Petit Rouge, al Cornalin ed al Fumin, vanno a completare la rosa dei vitigni autoctoni della nostra regione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il rosso lampone richiama i sentori tipici del bosco: piccoli frutti rossi selvatici, muschio fresco, aghi di pino, accompagnati da un complesso profilo speziato, da cui emergono nettamente la noce moscata e il cardamomo. Il tannino setoso rende il sorso particolarmente garbato, persistente ed elegante.

VIGNETO

Vitigni: 80% Petit Rouge, 10% Cornalin, 5% Fumin, 5% uve rosse autoctone

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 650 - 700 m slm

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1997 - 2000

Resa per ettaro: 80 quintali

VINIFICAZIONE

Inizio vendemmia: 1 Ottobre 2020

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato tramite cella frigorifera.

Fermentazione: Lieve macerazione prefermentativa, fermentazione spontanea con continui rimontaggi.

Maturazione: 12 mesi in botti da 20 HI di rovere austriaco

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Imbottigliamento: 8 Dicembre 2021

Grado alcolico: 13%

Bottiglie prodotte: 5500

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 16° - 18° C