

Vallée d'Aoste DOC

TORRETTE

La vigna

Zona di produzione:	Comune di Quart e Saint Christophe.
Superficie	Ha 1,5.
Allevamento:	Guyot.
Esposizione:	Sud, Sud-ovest con pendenza dal 20 al 70%.
Suolo:	Ricchi di scheletro molto sabbioso, sciolti, moderatamente dotati di calcare.
Operazioni colturali:	In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica, non vengono quindi effettuati trattamenti insetticidi, acaricidi e di diserbo chimico. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).
Anno di impianto:	Dal 1975 al 2010.
Vendemmia:	Inizio/metà Ottobre.

Il vino

Vitigni:	Petit Rouge 80%, Vien de Nus e Fumin 20%.
Vinificazione:	Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 8/10 giorni con tre rimontaggi al giorno a temperatura controllata 28/30 C°.
Affinamento:	In acciaio
Imbottigliamento:	Maggio/Giugno.
Colore:	Rosso rubino intenso.
Profumo:	Floreale, con note caratteristiche dei vitigni di origine.
Sapore:	Di frutti di bosco, mora e lampone, tannini morbidi, buona freschezza.
A tavola:	Ottimo con primi piatti ricchi e merende.