



VALLE D'AOSTA DOP TORRETTE 2016



Classificazione:	Valle d'Aosta DOP Torrette
Zona di produzione:	Saint Pierre (AO)
Vendemmia:	2016
Uve:	Petit Rouge 90% - Vien de Nus 10%
Epoca di Vendemmia:	2° decade di ottobre
Modalità di raccolta:	manuale
Grado:	12,5%
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 6 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.

PREMI:

