

Vallée d'Aoste

Torrette Superieur

DOC / DOP

Maison
Anselmet

LA VIGNA

Vitigni	Petit Rouge 70% Fumin 25% Cornalin 5%
Altitudine	750 - 900 m slm
Parcelle	4 - nei comuni di Saint Pierre, Villeneuve, Sarre e Charvensod
Resa per ettaro	90 q
Terreno	morenico sabbioso
Concimi	organico naturale
Trattamenti annuali	max 3 (fitofarmaci)
Diserbo	meccanico
Anno di impianto	1968
Densità impianto	> 10000 ceppi / ha
Sistema impianto	cordone speronato

IN CANTINA

Fermentazione e macerazione	15-20 gg
Affinamento	barrique francese con bâtonnage
Percentuale di barrique nuove	5%
Bottiglie prodotte	15000 - 18000

DEGUSTAZIONE

Anno	2015
Alla vista	rosso rubino lucente
All'olfatto	tanti i profumi che sfoggia questa varietà della valle, tra stile, complessità ed eleganza. Subito frutti rossi e spezie circondati da una leggera nota fumé per arrivare a viola, incenso e liquirizia
Al gusto	in bocca è schietto, buon gioco tra morbidezza e freschezza reso interessante da una leggera trama speziata

Calice consigliato

