

2019 · Valle d'Aosta DOC

Torrette

VIGNE ROVETTAZ



LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart, Vigna Rovettaz

Superficie: Ha 0,8

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 50% al 70%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro

Operazioni Colturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame)

Anno Impianto: 1990

Vendemmia: Metà Ottobre

IL VINO

Vitigni: Petit Rouge 75% e 10% Fumin, 10% Cornalin e 5% Premetta

Vinificazione: Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 12/15 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°

Affinamento: In vasca di legno da 3000 litri, 6/12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Settembre

Colore: Rosso rubino intenso e luminoso

Profumo: I profumi intensi ricordano i frutti di bosco maturi con sentori floreali dolci di viola e rosa selvatica a cui seguono note di spezie dolci

Sapore: In bocca, distende il corredo fruttato che prende forza con la nota minerale; la leggera acidità si fonde con i tannini

Bottiglie prodotte: 5000 / 6000

Vino certificato **BIOLOGICO DAL 2015**

GROSJEAN

grosjeanvins.it

