



2019 · Valle d'Aosta DOC

# Torrette

## LA VIGNA

**Zona di Produzione:** Comune di Quart e Saint-Christophe

**Superficie:** Ha 1,5

**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:** 1975 al 2010

**Vendemmia:** Inizio Ottobre

## IL VINO

**Vitigni:** Pinot Noir 100%

**Vinificazione:** 50% con uve diraspate e 50% a grappolo intero, macerazione con le bucce per 10/12 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°.

**Affinamento:** In barrique per 15/18 mesi, 12 mesi in bottiglia.

**Imbottigliamento:** Aprile.

**Colore:** Rosso rubino tendente al granata.

**Profumo:** Intenso, austero e complesso tra cui spiccano i frutti di bosco.

**Sapore:** Gusto molto equilibrato, persistente, con buona tannicità e note speziate che evolvono con l'affinamento in bottiglia.

**Bottiglie prodotte:** 4000.

**GROSJEAN**

[grosjeanvins.it](http://grosjeanvins.it)