# Tipo denominazione VALLEE D’AOSTE DOC Torrette2015.jpg

**Tipologia**  Rosso

**Località**  Saint-Christophe

**Altitudine** da 600 a 780 m s.l.m

**Esposizione** Sud

**Uvaggio e percentuale** Petit Rouge 70 % + 30% Vien de Nus , Fumin , Mayolet e Cornalin

**Forma di allevamento** Guyot semplice e cordone speronato

**Sesto di impianto** 130 x 0,70 e 180 x 0,70

**Bottiglie prodotte Annata 2015 n.** 1200

**Vinificazione** in rosso .

Fermentazione da 10 /15 giorni in tini di vetroresina con frollature giornaliere e rimontaggi

**Maturazione** 12 mesi in vasche d’acciaio e 3 mesi in bottiglia

**Analisi 2015** Alcol 13,6 ° Acidità tot. 5,16

**Organolettica *Vista***: Rosso rubino violaceo profondo

***Olfatto:*** intrigante,succoso,fragrante,fiori secchi e accenni minerali e di sottobosco, da sfumature leggermente speziate e pepate

***Gusto***: buona acidità,asciutto,pulito di buon carattere e molto persistente

 **Note particolari** E’un vino che si presta ad un buon invecchiamento ( 4.5 anni) purché conservato in locali adeguati a temperatura di 10-12 °C,bottiglia coricata e non esposta alla luce

**Abbinamento** Si accompagnacon piatti di carni rosse soprattutto selvaggina in civet,ideale con salumi valdostani e mocetta,e anche con formaggi invecchiati. Va bevuto a temperatura ambiente,stappando la bottiglia un’ora prima. La temperatura ideale di mescita è di18/20°C.