

# PELLISSIER

## TORRETTE SUPERIEUR

VALLE D'AOSTA DOP



VITIGNI 85% PETIT ROUGE 15% FUMIN

VIGNETI DI ORIGINE TORRETTE A SAINT PIERRE

ALTITUDINE VIGNETI 750 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO GUYOT

TERRENO MORENICO SABBIOSO

N° CEPI PER ETTARO 9000

RESA PER ETTARO 900 KG

ETA MEDIA VITI 18 ANNI

PERIODO VENDEMMIA PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE

AFFINAMENTO BOTTE IN ROVERE DA 20 HL PER 12 MESI

GRADO ALCOLICO 14

BOTTIGLIE PRODOTTE 3700

FORMATI 750 ml 1500ml

**DEGUSTAZIONE** Rosso rubino deciso e luminoso. Percezione odorosa elegante composta da profumi di mora, mirtilli, prugna e piccoli frutti di bosco avvolti da un manto floreale intenso di rosa, petunia e gardenia. Piccole note balsamiche e speziate completano l'excursus. Sorso in perfetto equilibrio tra freschezza e delicata morbidezza. Tannino gradevole e integrato. Finale ricco con una prolungata persistenza fruttata.

**ABBINAMENTI** Filetto di manzo con riduzione ai frutti di bosco.

**STORIA DEL VINO:** Quando si parla di Torrette si tende a fare confusione. Da disciplinare è possibile creare un omonimo vino rosso a base Petit Rouge in undici comuni del Centro Valle, ma, in realtà, la Torrette è un cru piuttosto piccolo e qualitativo. Pellissier nasce proprio in questo areale e non declinarlo secondo quella che è la sua vocazione più immediata e naturale ci sembrava limitante. Un omaggio ad una terra a cui dobbiamo, senza troppi giri di parole, tutto.