



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



Maison Agricole D & D de Dello Daniela



Torrette Valle d'Aosta DOP

nome vino: Torrette Valle d'Aosta Dop

zona di produzione: comune di Aosta

superficie: ha 0.55.00

allevamento: guyot

esposizione: sud, sud-est con pendenza 55%

anno di impianto: 2009

epoca di vendemmia: seconda metà di settembre,
esclusivamente manuale in cassette

vitigni: 80% Petit rouge, 20% Fumin e Cornalin

vinificazione: con uve diraspate, macerazione con le bucce
per 8-10 giorni

affinamento: in acciaio e 20% in botte di rovere

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

dal colore rosso rubino che tende al granata con
l'invecchiamento. I descrittori olfattivi ricordano molto bene
la rosa selvatica, la viola e, talvolta, i frutti di bosco. Vino
armonico, elegante dal sapore secco e asciutto. Secondi
piatti a base di carne ed in particolare con gli arrosti e la
selvaggina, anche se un buon connubio risulta essere quello
con i formaggi invecchiati ed i salumi non troppo speziati

numero bottiglie: 3.700 bottiglie annue

Maison Agricole D & D de Dello Daniela

Regione Bioula, 13 - 11100 AOSTA

Tel: +39 0165 552687 | Fax: +39 0165 552687 | Cell: +39 347 2374065

maisonagricole.ded@tiscali.it

www.maisonded.vievini.it