

*Maison
Anselmet*

ROSSI

TORRETTE VALLÉE D'AOSTE SUPERIEUR ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

VITIGNO: Petit Rouge 70 %, Fumin 25 %, Cornalin 5 %

PARCELLE: 4, nei comuni di Saint Pierre, Villeneuve, Sarre e Charvensod

ANNO D'IMPIANTO: 1968

ALTITUDINE: 750 - 900 m slm

SUOLI: Morenici sabbiosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 90 q

VINIFICAZIONE: In rosso, classica

AFFINAMENTO: In barriques esauste per 12 mesi

GRADO ALCOLICO: 14 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rubino fitto dalle sfumature porpora. Profumi di spezie, di mora, di confettura, di sottobosco. Palato di solida struttura, dalle note di vaniglia e incenso, dal tono sanguigno, dalle sensazioni erbacee, dal tannino regale, dal nobile soffio alcolico, dal finale speziato e fruttato.

