

LA VINIFICAZIONE

UVAGGIO

Petit Rouge 75%, Fumin 10%, Cornalin 10%, Prèmetta 5%.

FERMENTAZIONE Le uve sono state diraspate e hanno fermentato per 12 giorni in tini di legno con i soli lieviti indigeni, con 3 follature al giorno e senza rimontaggi.

AFFINAMENTO Il vino viene successivamente affinato per 11 mesi, parte in barriques di rovere francese e parte in botti grandi di legno.

VINIFICATION

Petit Rouge 75%, Fumin 10%, Cornalin 10%, Prèmetta 5%.

The de-stalked grapes are fermented for 12 days in wooden vats, using only naturally present yeasts, and punched down three times a day, without pump-over.

The wine is matured for 11 months, in French oak barrels and larger wooden vats.



IL PRODUTTORE

L'azienda è situata tra Quart e Saint Christophe, a pochi km dal centro di Aosta, e possiede 7 ettari di vigneto, tutti esposti a sud in forte pendenza, distribuiti fra i 600 e i 900 m slm. Le varietà coltivate inizialmente Petit Rouge, Gamay, Pinot Noir e la Petite Arvine, sono state affiancate negli anni dagli autoctoni minori Fumin, Cornalin, Prèmetta e Vuillermin.

Nel 1969 Dauphin iniziò a imbottigliare il proprio vino.



Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it



Attualmente l'azienda è gestita dai 5 fratelli Grosjean, figli di Dauphin, che hanno raggiunto livelli qualitativi molto alti anche attraverso tecniche colturali profondamente legate al rispetto

dell'ambiente: dal 1975 hanno bandito i trattamenti insetticidi e le fertilizzazioni sono di tipo organico.

THE PRODUCER The winery is set between Quart and Saint Christophe, a few Km from the centre of Aosta and has got seven hectares of vineyards set on the hills slopes facing south between 600 and 900 meters above sea level. At the beginning they grew Petit Rouge, Gamay, Pinot Noir and Petite Arvine, but then in years they added some autochthonous grapes such as Fumin, Cornalin, Premetta and Vuillermin. In 1969 Dauphin started bottling his wine. Now the winery is run by the five brothers Grosjean, Dauphin's sons, who have reached high quality levels through cultivation techniques deeply linked to the consideration for the environment. Since 1975 they have banned pesticide treatments and the fertilization is organic. Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di vini di qualità realizzati da produttori scelti per la volontà di raccontarsi ai consumatori, per l'impegno nella valorizzazione del territorio e per il corretto rapporto qualità prezzo.

TALKING WINE® - The Italian wine talks to you
VINO PARLANTE® is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



www.vinoparlante.it

SCOPRI IL VINO
SUL TELEFONINO
mobi.vinoparlante.it



STRAPPA QUI
TEAR OFF



GROSJEAN
VALLEE D'AOSTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Corrette
supérieur
2008

MIS EN BOUTEILLE PAR
GROSJEAN FRÈRES S.S.
MAISON VIGNERONNE - OLLIGNAN QUART - ITALIA

CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

in Sintesi

Un'autentica perla, questo Torrette Superiore di Grosjean, capace di stupire per carattere e personalità. A rendere possibile ciò è il felice binomio fra un territorio dalle prerogative uniche, quello valdostano, e l'impegno costante del produttore, una piccola azienda familiare divenuta negli anni uno dei riferimenti qualitativi dell'intera regione. Si abbina egregiamente alle carni rosse, anche in preparazioni saporite. **Buona degustazione!**



IN SHORT

Torrette Superiore di Grosjean is a fantastic wine, bursting with personality and individuality. Val d'Aosta in northern Italy is uniquely wonderful wine country, and is home to this small, family winery that has become a shining example of dedication and the results that follow. Pairs well with red meat dishes. Enjoy!

IL VINO

VISTA

Il colore rubino è chiaro e luminoso; la consistenza buona.

OLFATTO

Ha profumi intensi che ricordano frutti di bosco maturi con impressioni floreali dolci, quali la viola e la rosa selvatica; seguono poi ventate di spezie con cannella, vaniglia e chiodo di garofano, seguite da un delicato apporto minerale. L'insieme che ne nasce è di grande eleganza.

GUSTO

Appena in bocca, distende il suo corredo fruttato che prende forza da un'immediata nota minerale; la leggera acidità continua a stimolare la percezione, fondendosi ai tannini.

THE WINE

Bright, ruby red; clean consistency.

Intense forest fruit aromas framed with violets and wild rose, opening to cinnamon, vanilla and cloves and delicate mineral elegance.

Bursting with fruit and mineral in the mouth, with refreshing acidity and subtle tannins.

A TAVOLA

ABBINAMENTI

Accompagna facilmente una buona quantità di secondi piatti a base di carni rosse o animali da cortile. Se invecchiato un po', potrà accompagnare piatti più saporiti.

SERVIZIO

Stappare la bottiglia alcuni minuti prima del consumo e servire in calici di media capacità a 16-18° C; si consiglia di arieggiare di tanto in tanto il vino ruotandolo nei calici.

CONSERVAZIONE

È vino adatto ad un consumo rapido, ma può essere conservato per 2-3 anni per far emergere maggiormente i gusti fruttati più maturi e speziati.

AT THE TABLE

Drunk young, it pairs well with red meat or chicken; once aged, it is good with richer dishes.

Open just before serving, in medium-sized glasses, at 16-18°C. Swirl occasionally.

Good drunk young but more mature flavours will develop with 2-3 years cellarage.

IL VITIGNO

PETIT ROUGE

ETIMOLOGIA DEL NOME

Questa varietà fa parte della famiglia botanica delle Orious, suddivisa in due gruppi, Gros e Petit Orious. Collocato tra le Petit Orious, viene chiamato anche Picciou oriou.

ORIGINI STORICHE

Presumibilmente si è originato dai vitigni importati dai Romani durante la colonizzazione della Valle d'Aosta. La sua spiccata capacità di adattamento alle svariate condizioni pedoclimatiche valdostane l'ha resa una delle varietà più coltivate della valle.

THE GRAPE VARIETY: PETIT ROUGE

Petit Rouge is part of the 'Orious' family. There is both a large and a small variety of 'Orious', 'Gros' and 'Petit'. Petit Orious is Petit Rouge, ('Little Red'), also called Picciou Oriou.

Probably originates from vines brought by the Romans during the colonisation of the Aosta Valley. Its hardiness and adaptability has seen it become one of the most cultivated varieties in the area.

Widely grown, from Saint Vincent to Avise.



IL TERRITORIO

I vigneti dell'azienda si inerpicano sulle pendici situate sulla sinistra orografica della Dora Baltea, la più soleggiata. I terreni di natura sabbiosa sono caratterizzati da forti pendenze smorzate da terrazzamenti. Rovetta è il nome di uno dei più vecchi vigneti aziendali e si contraddistingue per la sua forte pendenza e per la produzione di uve di alta qualità, utilizzate nella realizzazione del Torrette Supérieur.

THE TERRITORY

The vineyards clamber up the slopes on the left bank, (the sunny side!), of the Dora Baltea. The soft, sandy soil drops down steeply to small terraces. One of the oldest vineyards is called Rovetta, which produces exceptionally high quality grapes, used for Torrette Superieur.



L'ANNATA



Il 2008 è stata un'annata con una primavera piovosa, soprattutto nel mese di Maggio, che ha generato una giusta riserva idrica per la fase vegetativa delle piante. L'estate non è stata torrida, con una buona luminosità e con forti escursioni termiche soprattutto in vicinanza della vendemmia, avvenuta tra il 18 e il 20 Ottobre, che hanno esaltato il profilo aromatico del vino.

THE YEAR *Spring 2008 was a rainy season, especially during May. This way, the soil reached the warmer months with the proper stock of water. The following summer had many bright days but it has not been torrid. The great temperature range between day and night allowed the grapes to reach full aromatic maturity. Harvest took place between the 18th and the 20th of October.*