LICATA
WIJNFICHE

Naam	Torrette Supérieur Vigne Rovettaz
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Grosjean
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Valle d'Aosta
Druivensoorten	10% cornalin, 80% petit rouge, 5% fumin
Alcohol percentage	12,00% vol
Omschrijving	Wijnhuis Grosjean bevindt zich in het gehucht Ollignan, op een steenworp van het centrum van Aosta. Het startschot voor dit huis vond plaats in 1969, toen Dauphin Grosjean besloot om zijn eigen wijn te verbouwen en die dan op de 'Wijnbeurs van Valle d'Aosta' voor te stellen. Een schot in de roos. Dit zette Grosjean aan om, met behulp van zijn kinderen Ernaldo, Fernando, Marco, Piergiorgio en Vincent, zijn domein uit te breiden naar de huidige 7 hectare. De wijnstokken die in het begin verbouwd werden, waren naast de plaatselijke petit rouge ook de gamay, de pinot noir en de petite arvine. Vandaag vinden we er ook de autochtone druiven zoals fumin, cornalin, prëmetta en vuillermin terug. Grosjean gebruikt enkel milieubewuste wijnbouwtechnieken en bande al in 1975 insecticiden en pesticiden uit de wijngaarden. Ze gebruiken bovendien enkel organische meststoffen. In de befaamde wijngids 'Gambero Rosso' van 2009 behaalde Grosjean als allereerste Aostadomein de hoogste onderscheiding 'tre bicchieri' (drie bekertjes) voor een wijn op basis van fumin. Deze prestaties herhaalden ze zelfs het jaar nadien en ook hun petite arvine 2009 kreeg sindsdien de allerhoogste onderscheiding.
Oorsprong	Rovettawijngaard met Zuidoostelijke expostie met een zandige en kalkhoudende ondergrond.
Druiventeelt	Biologisch
Vinificatie	Maceratie op de schil gedurende 6-7 dagen. De fermentatie gebeurt in houten vaten gedurende 12 dagen met 3 remontages per dag bij een temperatuur van 30°-32°C. De wijn rijpt gedurende 11 maanden in Franse barriques en houten vaten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	11 maanden in Franse barriques en houten vaten.
Analytisch	Alc: 12,5% vol