



# Grosjean Torrette Rosso 2019

GROSJEAN, ITALIA, VALLÉE D'AOSTE, ITALIA



Rypälelajikkeet 80% Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Vien de Nus

Alkoholi 13,00 %

Luonnehdinta Tuoksu on marjainen ja mausteinen. Viini on keskitäyteläinen ja eloisan hapokas. Punaista marjaa, yrttejä ja pippuria.

Ruokasuositus Täydellinen viini charcuterie lajitelmille, lihaisille 'Alppikeitoille' sekä talvisille risotoille/pastoille.

Viinialue DOC Valle d'Aosta. Rypäleet on kerätty 1,5 ha alueelta muutamalta eri tarhalta Quart sekä Saint Christophen kylien ympäristöstä.

Laatikkokokoko 6 kpl/laatikko

Muuta Kypsytytys 8 kk ajan terästankeissa.

## Grosjean

ITALIA, VALLÉE D'AOSTE, ITALIA

Grosjeanin perhe on toiminut ja asunut Aostan laakson alppimaisemissa 1900-luvun alkupuoliskolta saakka, keskittyen karjan kasvattamiseen. Karjan hoidon ohella perheellä on ollut aina hieman viinitarhoja ja omaa viinituotantoa oman perheen käyttöön. Vuonna 1969 Dauphin Grosjean vei perheen viinejä paikalliseen viinimessuun testimielessä ja viinit saivatkin niin paljon kehuja, että viininviljelystä ja -valmistuksesta muodostui muutamassa vuodessa perheelle pääelinkeino. Nykyään Grosjean viljelee 7 hehtaaria viiniköynnöksiä Aostan laaksossa Ollignanin kylän läheisyydessä. Tarhat sijaitsevat 550-850m korkeudella jylhässä alppimaisemassa. Aostan laakson viinialue (DOC) on Italian pienin. Viininviljely on mahdollisimman luonnonmukaista ja jo vuodesta 1975 saakka tarhoilla ei ole käytetty lainkaan rikka- tai hyönteismyrkkyjä. Luomu-sertifikaatin Grosjean sai vuonna 2011.

Alueelle tyypilliseen tyyliin, Grosjean viljelee monia eri lajikkeita, sekä paikallisia että Ranskan puolella tunnettuja lajikkeita kuten: Petit Rouge, Gamay, Pinot Noir, Petite Arvine, Fumin ja Prémotta. Viinit käyvät villihiivoilla ja kypsytykseen käytetään sekä terästankeja että erikokoisia tammitynnyreitä. Viinejä ei kirkasteta ja harvoin filteröidään.