



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE

CROTTA DI PRADO s.s. agricola



Valle d'Aoste Torrette DOP

nome vino: Valle d'Aoste Torrette DOP

zona di produzione: Comune di Jovençon

superficie: ha 0.60.00

allevamento: guyot

esposizione: nord

anno di impianto: dal 1920 al 1950

epoca di vendemmia: prima metà di ottobre, esclusivamente manuale in cassette

vitigni: Petit Rouge 70%, Premetta, Cornalin, Fumin per il restante 20%

vinificazione: con uve diraspate, macerazione con le bucce per 8-10 giorni con tre rimontaggi i primi 2 giorni e successivamente 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata

affinamento: in acciaio

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

il colore è rosso rubino, al naso ricco di note floreali, in bocca caldo e morbido, piacevolmente fresco.

Si accompagna bene con primi piatti e casse-croute pomeridiane.

numero bottiglie: 4.500 bottiglie annue

CROTTA DI PRADO s.s. agricola

Fraz. Turille, 17 - 11020 JOVENÇAN (AO)

Tel: +39 328 7692418 (Praz Constantin)

Tel: +39 347 9638367 (Praz Jean Paul)

jean-paul.praz@libero.it