



<b>VITIGNO</b>	Petit Rouge 70%, ceppi vari 30%. Uva a bacca nera
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Vigne Les Toules di Sarre (AO) - zona storica del Torrette-, e varie ubicate nei comuni di: Aymavilles (AO), St. Pierre (AO), Gressan (AO) e St. Christophe (AO).
<b>TERRENO</b>	morenico, sciolto, sabbioso in pendenza ed con esposizione sud, nord, est e ovest. Altitudine 500/650 metri s.l.m. .
<b>PRIMO ANNO DI PRODUZIONE</b>	1991
<b>BOTTIGLIE ANNUE PRODOTTE</b>	40.000 bottiglie
<b>SUPERFICIE</b>	4,0 ettari, sistema a Guyot; 7500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 Kg/Ha.
<b>VENDEMMIA</b>	manuale, a metà ottobre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	fermentazione di 8 gg. in acciaio inox (28/30 °C), rimontaggi giornalieri. Affinamento di 8 mesi in acciaio
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	colore rosso rubino. Fresco, fine e delicato, al naso floreale (viola e rosa canina) fruttato (piccoli frutti rossi). In bocca, delicato ed elegante, con sottile vena acidula.
<b>ABBINAMENTI</b>	antipasti misti, salumi, primi piatti (paste e zuppe di cereali e verdure), carni bianche e rosse, formaggi freschi e mediamente stagionati
<b>CURIOSITÀ</b>	il Petit Rouge è il vitigno più diffuso in Valle d'Aosta. Coltivato da tempi immemorabili nelle nostre zone di montagna, è ricompreso nella famiglia degli "Orious", madre anche di ogni altra varietà autoctona valdostana.
<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	 Ballon piccolo