



VALLE D'AOSTA DOP

SYRAH 2014



Classificazione: Valle d'Aosta DOP Syrah

Zona di produzione: Saint Pierre (AO)

Vendemmia: 2014

Uve: Syrah 100%

Epoca di Vendemmia: ultima decade di ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Grado: 14%

Tipologia di terreno: Morenico-Sabbioso

#### VINIFICAZIONE

La raccolta, all'inizio del mese di Ottobre è manuale in cassette, l'uva arriva in cantina sana, integra e perfettamente matura. L'uva viene diraspata, fermenta alla temperatura controllata di 24-25°C, 4-5 giorni a contatto con le bucce, svinatura del solo fiore senza aggiunta di vino di pressa. La fermentazione malolattica è completamente svolta in acciaio, la conservazione avviene sulle fecce fini e l'imbottigliamento è previsto in primavera per preservare la freschezza dei profumi.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino

Profumo: Elegante e complesso, note di spaziatura, in particolare spicca la nota di pepe tipica varietale

Sapori: Vino secco, dal gusto pieno, avvolgente ed elegante, con una nota speziata sul finale

#### ABBINAMENTI:

Secondi piatti di carne, selvaggina e formaggi.

#### PREMI:

