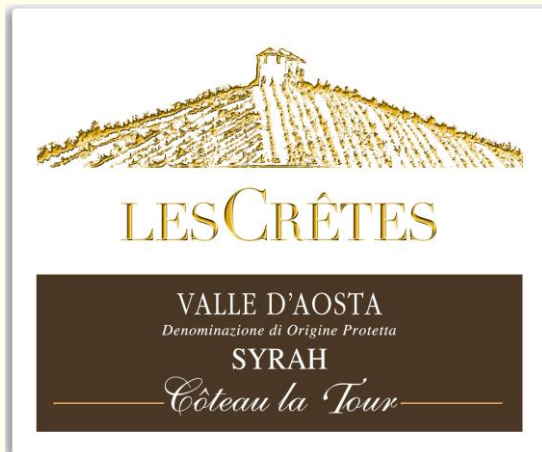


Côteau La Tour - Syrah Valle d'Aosta D.O.C.



Vitigni: Syrah 100% ,
rosso.

Zona di produzione: La
Tour di Aymavilles (AO).
Età anni 15.

Terreno (tipo,
esposizione e
altimetria): morenico,
sciolto, sabbioso, in forte
pendenza con
esposizione ovest,
altitudine 650 metri
s.l.m..

Primo anno di produzione: 2004.

Bottiglie annue prodotte: 8.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 1,00 Ha,
sistema a Guyot; impianto di 8.000 piedi per ettaro, filari a ciglione e
ritocchino. Resa 8.000 kg/Ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: fermentazione di 12/18 giorni, in acciaio inox (temperatura
controllata 28°C. c.a.), con rimontaggi meccanici giornalieri.
Affinamento di 9 mesi in legni francesi (300 l). Maturazione di 6 mesi in
bottiglia.

Note gustative: rubino con sfumature granata. Al naso leggero velo di
spezie e tostature su sfondo fruttato e di sottobosco. Al palato, morbido
ed equilibrato, con buona sapidità e freschezza, tannino equilibrato.
Acciaio, 9 mesi in rovere francese.

Abbinamenti: primi piatti, fondute, carni rosse, cacciagione, formaggi.

Temperatura di servizio: 17/18 °C .

Curiosità: tale vitigno, ben adattato al nostro terroir, nasce nel vigneto
principale dell'azienda, sovrastato da una torre di guardia medioevale
risalente costruita dalla nobiltà feudale del XV sec., epoca in cui la
nobiltà feudale giocò un ruolo rilevante nella vita non solo militare ma
anche politica, economica e sociale della Valle d'Aosta, costruendone i
numerosi forti e castelli. Alla fine del XVIII sec., la torre venne utilizzata dal
Duca di Savoia Vittorio Emanuele (1759-1824), come palazzina personale
di caccia. Successivamente fino ad inizio '800, fu dimora di un eremita
ed è oggi sala di degustazione.

Bicchieri consigliato: Grand Ballon

