

Syrah Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: rosso, Syrah 100%.

Zona di produzione: La Tour di Aymavilles. Età anni 16.

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

Primo anno di produzione: 2004.

Bottiglie annue prodotte: 10.000 bott.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 1,5 ha circa, 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: diraspatura delle uve refrigerate, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (24 °C), con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese da 300 l. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Note sensoriali: rubino, con sfumature granata. Al naso, leggermente speziato e tostato con note di frutti di bosco. Al palato, fine e complesso, sapido e fresco. Lungo il finale fruttato, dai morbidi tannini.

Abbinamenti consigliati: petto d'anatra all'arancio, escargot alla Parigina, tagliatelle al ragù di cinghiale.

Curiosità: Les Cretes cominciò a produrre il suo Syrah nel 1995 come vino da tavola perché in Valle d'Aosta non era riconosciuto come D.O.P. Nel 2007 la legislazione cambiò e da allora Les Cretes continua a produrre il suo Syrah D.O.P., rinomato per mineralità e freschezza, legate al suo carattere di montagna.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Bicchiere consigliato: grand ballon

