

SYRAH LA TOUR

VALLE D'AOSTA D.O.P.

LES CRÊTES COMINCIÒ A PRODURRE IL SUO SYRAH NEL 1995 COME VINO DA TAVOLA PERCHÉ IN VALLE D'AOSTA NON ERA RICONOSCIUTO COME DOP. NEL 2007 LA LEGISLAZIONE CAMBIÒ E DA ALLORA LES CRÊTES CONTINUA A PRODURRE IL SUO SYRAH D.O.P., RINOMINATO PER LA MINERALITÀ E FRESCHEZZA, LEGATE AL SUO CARATTERE DI MONTAGNA.



VITIGNO:

Syrah 100%.



VIGNETO:

La Tour di Aymavilles.

Superficie 1,5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 8.000 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 650 metri s.l.m.

Sedimento glaciale, alluvionale, limo con esposizione Nord/Ovest e Sud/Est. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, a metà ottobre. 10.000 bott.

PRIMA ANNATA: 1995



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

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 300l. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

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:

Primi piatti elaborati, carni rosse salsate, selvaggina, escargots alla parigina.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Grand Ballon

DATI ANALITICI (2022):

Alcol 15 % vol., Acidità totale 6 g/l, pH 3.3