



ACQUISTATO IL .....

Syrah "Crème" Valle d'Aosta DOC 2020

2020

## Il rosso che non ti aspetti



### La Vigna

**Terreno** Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

**Esposizione** Sud-est, Sud-ovest

**Allevamento** Guyot

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Valle D'Aosta

**Uve** Syrah 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 7 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** In acciaio, a 25 °C, macerazione di 20 giorni. Affinamento 100% in legno tra barriques e tonneaux.

**Sensazioni** Colore: Rosso rubino con riflessi granati. Profumo: Intenso, persistente, fruttato. Si riconoscono sentori caratteristici di frutta rossa matura, speziato e balsamico. Gradevolmente speziato, estremamente persistente. Sapore: Caldo, pieno, di gran volume, ottimo l'equilibrio fra le parti morbide e i tannini. Gradevolmente speziato, estremamente persistente.

Il rosso che non ti aspetti. E' questo, in sintesi, il commento che molti appassionati fanno quando hanno la possibilità di assaggiare questo interessante Syrah "Made in Valle d'Aosta". In questo caso le uve utilizzate sono coltivate sui pendii esposti a sud, nei comuni di Nus, Quart, Saint-Denis, Chambave e Châtillon, tra i 450 e i 550 metri sul livello del mare. La vendemmia cade nella prima quindicina di ottobre e dopo una lunga macerazione a contatto con le bucce e un affinamento "sur lies" per almeno 12 mesi, di cui almeno il 50% in legno piccolo, si ottiene un vino dal carattere unico. Con note potenti ed eleganti, fuse in un affascinante equilibrio di frutti rossi maturi e spezie. Rosso rubino con riflessi granati, in bocca è caldo, pieno e di gran volume. Un vino che gode di un perfetto equilibrio fra tutte le parti, in particolare tra la morbidezza della frutta e la "durezza" dei suoi tannini in bella evidenza ma non sgradevoli. Rosso estremamente persistente, può essere proposto fin dall'aperitivo con semplici salumi. A tavola si sposa alla perfezione con selvaggina e arrosti.

Non sono in molti a conoscere la qualità dei vini Valdostani. Del resto non è strano. Se ne producono così pochi che solo i veri esperti, spesso, hanno la possibilità di assaggiarli. Eppure le produzioni, pur piccole, sono sovente di qualità eccellente. Del resto la zona di Chambave, paese centrale della Valle d'Aosta, situato a 18 km a Est di Aosta e 7 km ad Ovest di Saint-Vincent, è una zona di antica produzione viticola. Addirittura le prime tracce scritte riferibili ai vini prodotti qui, ai piedi delle cime più alte d'Europa, risalgono al basso Medioevo. Del resto il terreno è perfetto per la coltivazione di uve di qualità, con suoli sabbiosi, ciottolosi, poco profondi e ricchi in sali minerali. Qui si trova La Crotta di Vegneron, un'azienda agricola giovane, composta da quasi 100 "vignerons" che, tutti insieme, coltivano poco più di 30 ettari di vigneto. La loro specialità sono i vini prodotti dai particolari vitigni autoctoni della regione, senza ovviamente dimenticare anche quelli più tradizionali. Vini di montagna, sinceri e buoni.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese