



2018 · Valle d'Aosta DOC

Syrah

Echélette

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart e Saint-Christophe

Superficie: Ha 0,7

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 20% al 70%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro.

Operazioni Colturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame maturo di bovino).

Anno Impianto: 2003

Vendemmia: Metà Ottobre

IL VINO

Vitigni: Syrah 100%

Vinificazione: Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 12/15 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°

Affinamento: In barrique per 12 mesi. 6-12 mesi di affinamento in bottiglia

Imbottigliamento: Ottobre

Colore: Rosso rubino con sfumature granata

Profumo: Leggero velo di spezie e tostature su sfondo di frutti di sottobosco. Sentore di pepe nero

Sapore: Morbido ed equilibrato, di buon corpo, ampio nella sua espressività con buona sapidità e freschezza

Bottiglie prodotte: 3000 / 4000

GROSJEAN

grosjeanvins.it