Côteau La Tour

Vallee d'Aoste DOC 2014

Les Crêtes

Il Côteau La Tour di Les Cretes è un Vallee d'Aoste Doc con eleganza e finezza sorprendenti, nato dal vigneto principale dell'azienda, La Tour di Aymavilles, da cui prende anche il nome. Vigneto simbolo della nobiltà feudale del XV secolo, sovrastato da un'antica torre medioevale, poi utilizzata come palazzina personale di caccia da parte del Duca di Savoia Vittorio Emanuele.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Vallee d'Aoste
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Valle d'Aosta
Localizzazione	Aymavilles
Vitigno	Syrah 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	Al palato, morbido ed equilibrato, con buona sapidità e freschezza, tannino equilibrato
Profumo	Profondo e complesso, con sentori di frutti di bosco e pepe
Abbinamenti	Primi con, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi
Temperatura di servizio	16° - 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Ovest
Altitudine	650 m m
Tipologia terreno	Morenico, sciolto, sabbioso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	8.000 piedi per ettaro
Età ceppi	15 anni
Resa per ettaro	8.000 kg/Ha
Epoca vendemmia	Metà ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione 15 giorni in acciaio inox.

Maturazione	6 mesi in bottiglia
Affinamento	12 mesi in botti di rovere francese