

# Syrah 870

rosset  
TERROIR

<b>Area di produzione</b>	Toules (Saint-Christophe), Valle d'Aosta
<b>Denominazione</b>	Vallée d'Aoste DOP
<b>Vitigno</b>	100% Syrah
<b>Età del vigneto</b>	20 anni
<b>Altitudine ed esposizione</b>	800 mt. slm, esposizione N/S
<b>Terreno</b>	Till di alloggiamento, terreno derivante da scarico di ghiacciai (sabbioso, limoso e pietroso)
<b>Superficie</b>	20.000 m <sup>2</sup> ; Impianto di 8.000 piante/ettaro, filari a 1,80 mt x 0,70 mt, resa 80 q/ha
<b>Sistema di allevamento</b>	Sistema a Guyot
<b>Vendemmia</b>	Manuale, prima decade di ottobre
<b>Vinificazione e affinamento</b>	La vendemmia viene suddivisa in tre masse: una parte viene posta in tino di rovere francese, dove avviene la fermentazione alcolica e, in seguito viene in barriques di rovere francese per circa 12 mesi. Le restanti due parti vengono poste rispettivamente in anfora e orcio toscano, dove vengono fatte fermentare e affinare con contatto pellicolare per oltre 8 mesi.
<b>Temperatura di servizio</b>	16°-18° C

