

# Côteau La Tour

Vallee d'Aoste DOC 2014

## Les Crêtes

---

Il Côteau La Tour di Les Crêtes 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

**Tip** 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