

2022 VALLE D'AOSTA DOC

Syrah "Non Expedit"

Il Syrah è un vitigno presente nella nostra regione ormai da tempo. La scelta di produrre questa varietà è da ricercare soprattutto nelle caratteristiche del nostro terroir: per comprendere davvero il Syrah in Valle d'Aosta bisogna guardare al **suolo granitico**, alle alte temperature estive e all'altitudine dei vigneti. Un Syrah di montagna, dunque, in cui la generosità aromatica precede una bevuta fine ed elegante, dando a questo vitigno bevibilità e tensione, caratteristiche non sempre accomunabili a questo vitigno.

In reazione alla soppressione degli ordini religiosi e alla confisca dei beni immobili della Chiesa da parte del Regno d'Italia, con il "**Non Expedit**" (letteralmente "non conviene") la Santa Sede dispose il divieto ai cittadini cattolici italiani di partecipare alla vita politica nazionale. Ma c'è chi si oppose. Il terreno da cui nasce questo vino faceva parte del patrimonio espropriato alla Chiesa e fu acquistato da una famiglia del posto ad un prezzo vantaggioso, ma ad un costo molto elevato nella società dell'epoca: la scomunica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rubino che sfuma sul purpureo. Stiletto cremoso, molto composto, rose rosse anche in bocca. Violetta fresca piccantina. Ha una spaziatura leggera e continua. Origano. Intrigante la complessità, fatta anche di sensazioni ampieumatiche. Carbone vegetale e paté di olive nere. È sottile, ma di spessore allo stesso tempo.



VIGNETO

Vitigni: 100% Syrah

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 650 - 700 m slm

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 2019

Resa per ettaro: 70/80 quintali

VINIFICAZIONE

Inizio vendemmia: 7 Ottobre 2022

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta

Fermentazione: 25% grappolo intero con macerazione semi-carbonica

Maturazione: 1 anno in botti da 20-30 Hl di rovere francese

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Imbottigliamento: 26 Novembre 2023

Grado alcolico: 13.5%

Bottiglie prodotte: 7900

Prima annata: 2020

Temperatura di servizio: 16° - 18° C