



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



Maison Agricole D & D de Dellio Daniela



Syrah Valle d'Aosta DOP

nome vino: Syrah Valle d'Aosta Dop

zona di produzione: comune di Aosta

superficie: ha 0.20.00

allevamento: guyot

esposizione: sud, con pendenza 35%

anno di impianto: 1999

epoca di vendemmia: seconda metà di settembre,
esclusivamente manuale in cassette

vitigni: Syrah 100%

vinificazione: con uve diraspate, macerazione con le bucce
per 8-10 giorni a temperatura controllata

affinamento: in acciaio e botti di rovere

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

colore rosso rubino. Al naso ricorda la nota erbacea del
fieno essiccato, con una sensazione preponderante di spezie
ed in modo particolare di pepe. Gusto lungo e persistente.
Carni rosse in generale, oltre che con formaggi di lunga
stagionatura.

numero bottiglie: 1.900 bottiglie annue

Maison Agricole D & D de Dellio Daniela

Regione Bioula, 13 - 11100 AOSTA

Tel: +39 0165 552687 | Fax: +39 0165 552687 | Cell: +39 347 2374065

maisonagricole.ded@tiscali.it

www.maisonded.vievini.it