



Syrah Quintessence

Fully Valais AOC, Domaine Caroline Frey

Un grande Syrah dal carattere vallesano

Descrizione:

Con il Syrah Quintessence, Caroline Frey sottolinea in modo impressionante lo straordinario potenziale del vitigno Syrah nel Vallese. Le uve provengono dal vigneto Les Perches, situato sopra Fully, i cui ripidi terreni di gneiss e morena creano le condizioni ideali per un vino di grande precisione e profondità minerale. Una parte dei vitigni discende dalla «Sérine Pointue», una selezione rara considerata la forma originaria del Syrah, il cui materiale vegetativo proviene da rinomate tenute della Côte-Rôtie. Circa 18 mesi di affinamento in barrique conferiscono al vino ulteriore complessità, senza però mascherarne il carattere di origine. Il risultato è un Syrah tanto potente quanto elegante, che unisce la freschezza del clima dell'alta montagna vallesana alla finezza dei grandi modelli della Valle del Rodano.

Profilo aromatico:

Già al naso il Quintessence Syrah rivela tutta la sua espressività. Aromi di ciliegie nere mature, more e cassis sono in primo piano e sono accompagnati da delicate note di pepe nero e bianco. Un accenno di violetta, delicati aromi tostati e sentori di legno di cedro e cioccolato fondente conferiscono al vino ulteriore profondità ed eleganza. Al palato, il Syrah si presenta corposo e armonioso al tempo stesso. Il frutto maturo è sostenuto da tannini morbidi e ben integrati ed è accompagnato da una piacevole freschezza che dona vivacità al vino. Le note speziate persistono nel lungo finale e sono accompagnate da una freschezza delicata ed elegante che conferisce al vino un carattere particolarmente equilibrato.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Caroline Frey

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: da subito fino al 2036

Uva: 100% Syrah

Numero articolo: 1469723

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Syrah Quintessence

Fully Valais AOC
Domaine Caroline Frey

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 19/20
Uva: 100% Syrah
Maturità di degustazione: da subito fino al 2036
Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.