



Syrah

L'Enfer de la Patience, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Un Syrah intenso proveniente dagli altipiani del Vallese

Descrizione:

Il Syrah L'Enfer de la Patience, dal carattere focoso, cresce sui pendii vitati del Vallese esposti a sud, a un'altitudine compresa tra i 500 e i 600 metri sul livello del mare. I terreni molto calcarei e sassosi e l'elevata densità di impianto ne caratterizzano l'espressione ricca di personalità. Le viti di Syrah, di circa 20 anni, sono allevate con il sistema Cordon de Royat. Le basse rese garantiscono concentrazione e complessità aromatica: un Syrah vallesano di grande espressività e dalla spiccata personalità, proveniente dalla rinomata cantina Histoire d'Enfer di Sierre.

Profilo aromatico:

Questo Syrah vivace ha una lunghezza impressionante al palato, una struttura fine e una freschezza superba.

Abbinamenti:

Il carattere speziato e vivace del Syrah vallesano si sposa particolarmente bene con il carré di agnello alle erbe, il filetto di manzo con salsa al pepe e il risotto ai funghi con tartufo. Anche la carne secca vallesana con pane di segale, il ragù di selvaggina alle erbe e la raclette sono abbinamenti eccellenti.

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: Coteaux de Sierre Valais AOC

Gradazione alcolica: 14.0%

Numero articolo: 1350122

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Syrah

L'Enfer de la Patience
Coteaux de Sierre Valais AOC

Paese di origine: Svizzera

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.