



## 2022 Syrah

Valais AOC, Cave Ardévaz

### Descrizione del vino:

La cantina Ardévaz si trova a St-Pierre-de-Clages ed è gestita dalla terza generazione della famiglia Boven. Le note di bacche scure e la sua leggera speziatura fanno di questo Syrah un vino rosso molto complesso che fa la sua bella figura sia come solista che come accompagnamento al cibo.

### Nota di degustazione:

Rubino saturo con note di viola. Mirilli e more al naso, molto aperto e pieno di carattere, con intense note speziate di pepe nero e chiodi di garofano. Il fruttato tipico del Syrah continua al palato, segnato da bacche scure, ora anche ciliegie, con sfumature speziate e un po' di liquirizia; i tannini mostrano ancora un po' di grip, ma sono perfettamente integrati; vinificazione precisa sul finale.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Cave Ardévaz
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	1285922

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.