

SYRAH

Un vino intenso e sensuale che ricorda luoghi lontani ed esotici.

Il colore e i suoi riflessi rimandano al rubino, una pietra elegante e preziosa come il vino che la rappresenta.

Le sue note aromatiche rievocano profumi che vanno dalla liquirizia alla violetta, dalla ciliegia al pepe nero. Al palato è corposo e persistente, con un tannino avvolgente affinato durante la sua permanenza in barriques.

Ideale in abbinamento con i piatti della tradizione italiana, taglieri di affettati e formaggi stagionati, rigatoni alla carbonara, cacciagione, cioccolato fondente.

Uvaggio: Syrah 100%

Zona di produzione: Aprilia (Lt)

Superficie vitata: circa 5 ettari

Altitudine del vigneto: circa 150 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: vulcanica, ricca di scheletro e di elementi minerali.

Sistema di allevamento: controspalliera a Guyot

Densità dei ceppi: 4.333 viti per ettaro

Produzioni per ceppo: 1,5 kg

Resa dell'uva in vino: 65%

Epoca di vendemmia: primi Settembre

Raccolta: a mano in casse

Vinificazione: in rosso, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata con continui delestage e rimontaggi. Fermentazione malolattica interamente svolta in barriques di rovere francese.

Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 4 mesi, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

Temperatura di servizio: 14/16°C.