

# SYRAH ROSÈ

Un vino ispirato dai profumi e dai sapori della nostra terra.  
I venti provenienti dal mare e le piogge primaverili danno vita a un vino fortemente aromatico.  
I suoi riflessi e sentori floreali rimandano indietro nel tempo.  
Si presenta al palato con una struttura complessa ed elegante.  
È perfetto in abbinamento con i piatti a base di pesce e carni bianche, con taglieri di salumi e formaggi.

**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, ricco di scheletro e di elementi minerali.

**Sistema di allevamento:** controspalliera a Guyot

**Densità dei ceppi:** 4.333 viti per ettaro

**Produzioni per ettaro:** 8.000 kg

**Resa dell'uva in vino:** 60%

**Epoca di vendemmia:** primi Settembre

**Raccolta:** a mano in cassette

**Vinificazione:** con breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffici, in seguito illimpidimento statico del mosto  
Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata Fermentazione malolattica non svolta  
Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 2 mesi,  
poi in bottiglia prima della messa in commercio.

**Temperatura di servizio:** 8/12°C.