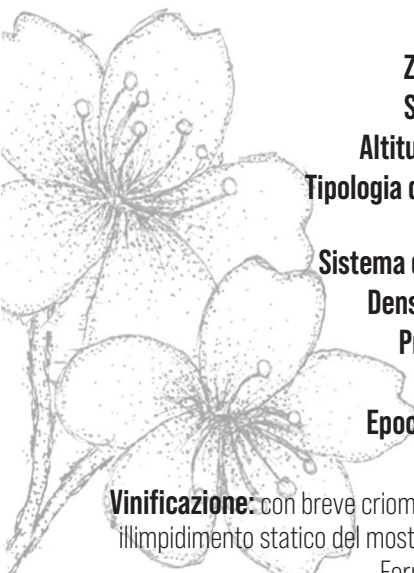


SYRAH ROSÈ

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 pressatura soffice, in seguito all'impedimento 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

Grado alcolico: 13%

