



SYRAH

Tipo I Rosso secco

In una definizione: la mia passione

L'etichetta è un soggetto complesso aperta a più interpretazioni proprio come il vitigno Syrah. Donna, guerriero e vignaiolo allo stesso tempo che sa essere passionale come il cuore e come il suo colore.

Alla base le radici che mai dobbiamo dimenticare...

Syrah IGP Veneto Rosso

Indicazione Geografica Protetta

Paese/Regione:

Colli Berici, Lonigo (Vicenza)

Tipologia di terreno:

argilloso/calcareo

Uve:

Syrah 100%

Dati analitici:

alcol 14,5 %
zuccheri residui 0,6 g/l
acidità totale 5,7 g/l
estratto secco 30 g/l
pH 3,50

Operazioni di vigneto:

concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Vendemmia manuale tra la 2/3° decade di settembre.

Vinificazione e invecchiamento:

L'uva viene raccolta a mano in plateaux a riposare per ca 20/30 giorni in fruttai. Vinificazione in vasche di cemento a temperatura naturale e lievito indigeno per 40 giorni circa. Affinamento in barriques nuove per minimo 48 mesi. Affinamento in bottiglia per 1 anno.

Abbinamento ideale:

Piatti importanti, carni rosse alla brace, cacciagione, agnello e formaggi stagionati, pecorini e speziati. Salumi e in particolare capocollo e coppa.

Temperatura di servizio: 18°

Bicchieri consigliati: ballon

Analisi visiva:

di colore rosso scuro, intenso e tendente al granato con l'invecchiamento.

Analisi olfattiva:

bouquet intenso di pepe e cioccolato, mirtilli e frutti di bosco, ribes, tabacco, con finale di liquirizia rabarbaro e cocco.

Analisi gustativa:

al palato è caldo, avvolgente, sontuoso, tannico e di buon corpo. Ampio nell'espressione, in bocca è denso, voluminoso con presenza tannica fine e un finale di prugna, ciliegia, cioccolato e menta.

Formati disponibili:

750 ml

Packaging:

cartoni da 6 bottiglie. Cassetta di legno per 1/3/6 bottiglie da 750 ml.

