

SYRAH

Veneto - I.G.P.



zýmē
Cellestine Grapes
La ricerca dell'autoctono...

ROSSO SECCO

SYRAH

Veneto - I.G.P.



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...

Paese/Regione:

Colli Berici, Lonigo (Vicenza)

Tipologia di terreno:

Argilloso, calcareo

Uve:

Syrah 100%

Dati analitici:

Alcol 14,5%
Zuccheri residui 1 g/l
Acidità totale 5,7 g/l
Estratto secco 30 g/l
pH 3,40

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 e messa 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°C

Bicchieri consigliato: Ballon

Analisi visiva:

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

Analisi olfattiva:

Bouquet intenso di pepe e cioccolato, mirtili 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:

0,75 l / 1,5 l

Packaging:

Cartoni da 6 bottiglie. Cassetta di legno per 1/2/3/6 bottiglie da 0,75 l

