

Vini - Syrah I.G.T.

Territorio

Località: Valpantena

Denominazione: Indicazione geografica tipica

Uve: Syrah in purezza

Zona di origine: Vigneto di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di S. M. in Stelle e Sezano

Caratteristica dei vigneti: Situati in posizione collinare con esposizione a ovest, terreno alluvionale fortemente ciottoloso. Gli impianti sono a Gnjot con una densità di 5000 ceppi per ettaro

Vendemmia: Effettuata a mano in piccole casse da 5 kg nella prima decade di settembre

Vinificazione e Invecchiamento

Vinificazione: Uve vendemmiate a mano e pigiate fresche; vinificazione per gravità e lenta fermentazione per circa 15 giorni a temperature tra 20 e 22°C. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione

Maturazione: affinamento per 14 mesi in legno di rovere francese e 6 mesi in bottiglia

Note Degustative

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino brillante, si presenta con note di lampone, fragola e mora fresca; inoltre, aromi speziati di pepe bianco e tostatura. Mediamente strutturato con tannini eleganti e in equilibrio con la vivace acidità

Abbinamenti: ideale con entrecote e bistecche, formaggi mediamente stagionati, ricchi primi di pasta e risotti

Alcool: 14,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °c.

