

VITese SYRAH

VITIGNO - Syrah 100%

VENDEMMIA - Metà settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Spalliera con potatura Guyot

DENSITÀ IMPIANTO - 4000 piante/Ha

RESA - 80 q.li per Ha

ALTIMETRIA - 300 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Le uve sono raccolte a mano e diraspate delicatamente prima della macerazione pellicolare delle bucce. Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in silos di acciaio per 8 mesi

COLORE - Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO - Il suo aroma ci porta a immaginare frutti di bosco (more) e fiori di viola

SAPORE - In bocca il sapore è quello di un vino robusto e ben strutturato. Avvolgente e penetrante di frutti di bosco, lunga persistenza aromatica.

GRADAZIONE ALCOLICA - 14% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ideale sorvegliato come aperitivo o dopo-pasto, specie con taglieri a base di salumi e formaggi di media stagionatura. Accompagna in modo eccellente piatti di bollito e carni al forno

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16°-18°C

EPOCA OTTIMALE DI CONSUMO - Adatto all'invecchiamento

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

NOTE

