

SYRAH

2019



VARIETÀ UVE

Syrah 100%

VENDEMMIA

Tipo: a mano, in cassette.
Periodo: ultima decade di Settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Diraspatura, fermentazione con le bucce
a temperatura controllata in acciaio.

MATURAZIONE

In barrique di rovere francese per 24 mesi.

AFFINAMENTO

In bottiglia per 6 mesi prima di essere
messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso, con note profonde
tendenti al nero.
Profumo: aromi intensi, pepe, cannella
Gusto: morbido, di corpo, tannini equilibrati.
Gradazione alcolica: 14% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti a base carne, brasati e cacciagione.

PACKAGING

Bottiglia da 75 cl