

Apparenza

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Vino varietale Syrah

Vitigno

100% Syrah

Terreno

Limoso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra i 13° e i 14°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

70-80 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

< 4 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 14° e i 16° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e macerazione fermentativa di 12-16 giorni a temperatura controllata di circa 28° C con rimontaggi che vengono continuati fino al raggiungimento del giusto gusto tannico e della giusta intensità di colore. Successivo periodo di affinamento e stabilizzazione di 7-8 mesi prima dell'imbottigliamento

ANALISI SENSORIALE

Colore

Rosso vermiglio con riflessi violacei

Sapore

Morbido, vellutato e leggermente tannico al palato

Profumo

Intenso e fruttato con sentore di frutti di bosco e pepe nero

Abbinamenti

Carni arrosto o alla griglia. Ottimo anche con i formaggi stagionati



Civardi Oreste e Daniele