



VENETO IGT

SYRAH

IN VIGNETO, dove tutto ha inizio

Vigne allevate a Guyot su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 80 quintali/ha con una resa del 70% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano nella prima di metà Settembre. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata con macerazione a lungo termine. Terminata la fermentazione/macerazione il vino riposa in botte di acciaio e passa poi in tonneaux per alcuni mesi. Una volta imbottigliato una nuova sosta in bottiglia di sei mesi lo renderà pronto per farsi apprezzare.

IL VINO

Rosso rubino, affascina al naso con tanta frutta rossa opposta a garofano, geranio, una scia di china e rabarbaro e note balsamiche. Nel finale ricordi di liquirizia e una leggera balsamicità, morbido il tannino. chiude leggermente scuro .

TITOLO ALCOLIMETRICO 13% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,6 g/l

LE UVE

Syrah

PRODUZIONE ANNUALE

circa 3.000

TIPOLOGIA

Rosso

IL VINO

Nobile vitigno dall'origine antica che, in una terra come i Colli Berici particolarmente vocata per i rossi, riesce ad esprimersi con grande piacevolezza. L'intensità e la complessità che lo caratterizzano sbocciano dopo un breve sosta in legno e almeno un anno di riposo in bottiglia e lo rendono perfetto compagno dei piatti di carne rossa della tradizione.