

SYRAH IGT VENETO



DENOMINAZIONE
Syrah IGT Veneto

VITIGNO
Syrah 100%

RESA
80 quintali per ettaro

ALCOL
13,5 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° - 20°

VENDEMMIA
A mano a fine Settembre.

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22° e i 24° con utilizzo di lieviti naturali selezionati non disidratati

AFFINAMENTO
12 mesi in acciaio, 6 mesi in tonneau e 6 mesi in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
All'olfatto note di mora, prugna, ribes e amarena. Note floreali di violetta, speziate di pepe nero e liquirizia. Nota selvatica subito riconoscibile, caratteristica del vitigno. In bocca freschezza e morbidezza, media tannicità. Vino di grande struttura, dal carattere selvaggio, inconfondibile

ABBINAMENTI
Antipasti di salumi, Risotto con verze e luganega, Coniglio all'agrodolce

FORMATO
0,750 l.

CLASSIFICATION
Syrah IGT Veneto

VARIETY
Syrah 100%

PRODUCTION PER HECTARE
80 quintals per hectare

ALCOHOL
13,5 % vol

SERVICE TEMPERATURE
18° - 20°

HARVEST
Hand harvested in late September.

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22° and 24°C with the use of selected natural yeasts not dried

MATURATION
12 months in steel, 6 months in tonneau and 6 months in bottle

ORGANOLEPTIC NOTES
Intense ruby red colour with violet hues.
Notes of blackberry, plum, black currant, and black cherry. Floral notes of violet, spicy pepper and black licorice. The wild vine feature is immediately recognizable. In the mounth it is fresh and soft whith medium tannins. It is wine a strong strcture with a recognizable wild character

PAIRINGS
Appetizers of cured meats, Risotto with cabage and sausage, Rabbit in bittersweet

FORMAT
0,750 l.