

## SYRAH

### UVE

100% Syrah

### VENDEMMIA

Raccolta a mano nell'ultima settimana di agosto

### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve giunte in cantina macerano fermentando per 15-20 giorni ad una temperatura controllata compresa tra i 22 ed i 25 C° per proseguire poi, al termine della vinificazione, con l'affinamento in vasche d'acciaio per 10-12 mesi ed infine un ulteriore affinamento in vetro della durata di 2 mesi circa.

### ALCOL

13,5% Vol

### NOTE SENSORIALI

Rosso violaceo alla vista, apertura fruttata all'olfatto dove domina la ciliegia, accompagnata da more ed altra frutta di bosco matura.

Al palato si evince il suo equilibrio, la morbidezza e la raffinata trama tannica.

### ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto, si abbina a formaggi stagionati, selvaggina, arrostiti e sughi elaborati.

### GRAPES

100% Syrah

### HARVEST

Hand picked in the last week of august

### PRODUCTION METHOD

The grapes, once arrived in the cellar, they macerate fermenting at a controlled temperature between 22 and 25 C°, to continue then, at the end of the vinification, with the refinement in the steel tanks for 10-12 months; finally a further aging in glass lasting about 2 months.

### ALCOHOL

13,5% Vol

### TASTING NOTES

Purple red at the sight, fruity opening to the nose where the cherry dominates accompanied by blackberries and other ripe fruit. On the palate its equilibrium, smoothness and refined tannic texture are evident.

### COUPLING

It is a wine for the whole meal; it is perfect with seasoned cheeses, game, roasts and elaborate sauces.

