

SYRAH E PETIT VERDOT LAZIO IGT



IL VIGNETO

Situato nell'Agro Pontino con terreno argilloso e clima tipicamente maremmano.

LA VARIETÀ

Syrah e Petit Verdot ottenuti da vigneti coltivati tutti a guyot. La densità d'impianto è di circa 5000 ceppi per ettaro, dove si producono in media 1,5 chili di uva per pianta, ricorrendo a tecniche di diradamento dei germogli prima e del grappolo poi.

LA VENDEMMIA

A metà di Ottobre prima il Syrah, poi il Petit Verdot.

LA VINIFICAZIONE

Macerazione di 14 giorni a temperatura controllata per esaltare le note fruttate, la fermentazione malolattica avviene in acciaio.

AFFINAMENTO E IMBOTTIGLIAMENTO

I vini vengono affinati in barriques per 10 mesi, successivamente viene fatto il "blend" tra le due varietà.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino dal colore rosso porpora intenso con riflessi violacei.

I profumi sono fragranti di marmellata di frutti neri e spezie.

Al palato risulta strutturato ed elegante con un tannino vigoroso e ben dosato.

ABBINAMENTO

Ideale con carni grigliate sia di bovino che di ovino, ottimo con arrostiti di maiale, anatra, faraona e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio consigliata 18° C

THE VINEYARD

Located in the Agro Pontino, on a clay soil and with the typical climate of the Maremma.

GRAPE VARIETIES

Syrah and Petit Verdot from vineyards cultivated at "guyot"; the vine density per hectare is about 5000 plants; the average grape yield per plant is of 1,5 kg, obtained from techniques of seed thinning at first and bunch thinning then.

GRAPE HARVESTING

Mid October Syrah first and Petit Verdot then.

VINIFICATION TECHNIQUES

Maceration lasts 14 days and it is temperature controlled to enhance the fruity notes, malolactic fermentation takes place in stainless steel.

AGING AND BOTTLING

The wines are aged in barriques for 10 months and then they are blended.

WINE CHARACTERISTICS

A deep crimson red wine with violet nuances.

It displays a fragrant aroma of black berry jam and spices.

Elegant and full bodied to the palate with vigorous well dosed tannins.

FOOD PAIRING

Ideal with grilled meats both beef and lamb; excellent with pork roast, duck, guinea-fowl and mature cheeses.

Suggested serving temperature 18°C.