

SYRAH



DENOMINAZIONE: Indicazione geografica tipica Lazio
ANNATA: 2020
VITIGNI: 85% Syrah 10% Petit Verdot 5% Carignano
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETÀ VIGNETI: Piantati nel 2015
ALTITUDINE: 350 m slm
ESPOSIZIONE: sud
CEPPI PER ETTARO: ca 4500
RESA PER CEPPO: ca 1kg
TERRENI: Sabbiosi di origine vulcanica
VENDEMMIA: Fine settembre
RACCOLTA: Manuale in cassette
ENOLOGO: Paolo Peira
VINIFICAZIONE: Diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 26/28°C. Svinatura dopo il periodo di macerazione e pressatura delle vinacce. Fermentazione malolattica. Trasferimento in barriques francesi per 12 mesi. Assemblaggio in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 24 mesi. 14,5% vol.
GRADO ALCOLICO: ca 1600 bottiglie
ESAME ORGANOLETTICO: Il colore rosso scuro, intenso. Il bouquet è caratterizzato da intensi profumi di pepe e cioccolato, seguono mirtilli, frutti di bosco, ribes, spezie, tabacco, con finale di liquirizia. Al palato è caldo, sontuoso, tannico e di buon corpo, ampio nella sua espressività. 18°C. Preferibile stappare un'ora prima.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C. Preferibile stappare un'ora prima.

DESIGNATION OF ORIGIN: Indicazione geografica tipica Lazio
VINTAGE: 2020
GRAPE VARIETY: 85% Syrah 10% Petit Verdot 5% Carignano
TRAINING SYSTEM: Guyot
AGE OF VINES: Planted 2015
ALTITUDE: 350 m above sea level
ALIGNMENT OF SLOPES: south
NUMBER OF VINES PER HECTARE: approx. 4500
YIELD PER VINE: approx. 1kg
SOIL: Sandy, volcanic origin
HARVEST: end of September, hand-picked
ENOLOGIST: Paolo Peira
PRODUCTION PROCESS: Destemming, temperature controlled fermentation at 26/28°C. maceration in stainless steel tanks, racking, pressing, controlled malolactic fermentation, transfer into French oak Barriques for 12 months, assemblage in steel tanks before bottling, bottle-maturation for approx. 24 months. 14,5% vol.
CONTENT OF ALCOHOL: approx. 1600 bottles
ANNUAL PRODUCTION: approx. 1600 bottles
TASTING NOTES: Intense dark red color. The bouquet is characterized by intense aromas of black pepper and chocolate, followed by blueberries, wild berries, currants, spices, tabacco, with liquorice finish. On the palate it is warm, sumptuous, tannic and full-bodied. 18°C, should be opened approx. 1 hour before consumption.

SERVING TEMPERATURE: 18°C, should be opened approx. 1 hour before consumption.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG: Indicazione geografica tipica Lazio
JAHRGANG: 2020
REBSORTEN: 85% Syrah 10% Petit Verdot 5% Carignano
REBERZIEHUNG: Guyot
ALTER ER WEINSTÖCKE: Gepflanz 2015
MEERESHÖHE: 350 m
AUSRICHTUNG: Süd
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR: ca. 4500
ERTRAG PRO STOCK: ca. 1kg
BÖDEN: Sandig, vulkanischen Ursprungs
ERNTE: Ende September, manuell
ÖNOLOGE: Paolo Peira
WEINBEREITUNG: Entrappung der Trauben, Gärtemperatur kontrolliert 26/28°C, Mazeration in Edelstahlbehältern, anschließend Abziehen des Weines, sanfte Pressung der Trester und kontrollierte malolaktische Gärung, Umlagen in Barriques aus französischer Eiche für 12 Monate. Dann Assemblage in Stahl vor der Abfüllung auf die Flasche, Flaschenreife ca. 24 Monate. 14,5% vol.
ALKOHOLGEHALT: ca. 1600 Flaschen
JAHRESPRODUKTION: Intensiv dunkelrote Farbe. Das Bukett zeichnet sich durch intensive Aromen von schwarzem Pfeffer und Schokolade aus, gefolgt von Heidelbeeren, Waldbeeren, Johannisbeeren, Gewürzen, Tabak und Lakritz. Am Gaumen ist er warm, üppig, tanninhaltig und vollmundig, kraftvoll und zugleich elegant in seinem Ausdruck. 18°C, sollte ca. 1 Std. vor dem Servieren geöffnet werden.
SERVIERTEMPERATUR: 18°C, sollte ca. 1 Std. vor dem Servieren geöffnet werden.