SYRAH

LAZIO IGT SYRAH
Syrah | 14° | 750 ml

La storia lo fa nascere in Siria o a Siracusa e lo porta in Francia e intorno al mondo, prima di arrivare come ospite d'onore nelle nostre cantine! In questo lungo viaggio colleziona frutti, spezie e passione. Edonista ama la carne, spirituale adora liberarsi in un gran baloon... che forse gli ricorda il mondo.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente, pigiate e diraspate, macerano con le bucce per 10-15 giorni a circa 25° C. Il vino fiore dopo adeguata maturazione in serbatoi di acciaio inox, matura in botti di rovere. Dopo l'imbottigliamento il vino continua ad affinarsi per altri 5 - 6 mesi prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino con riflessi purpurei, con il tempo tendenti al granato.

Profumo: Sentori di sottobosco e spezie, delicate note di amarena, pepe e rosa rossa.

Gusto: Avvolgente e succoso, di buona struttura e sapidità, morbido ed elegante, con grande persistenza finale.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are hand harvested, pressed and derasped, macerated on the skins for 10-15 days at about 25° C. The wine after an adequate rest in stainless steel matures in oak barrels. After the bottling the wine continues to rest for another 5 - 6 mesi before being commercialized.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Ruby red color with purple hues, with time turning to garnet.

Aromas: Aromas of underbrush and spice, delicate notes of black cherries pepper and red roses.

Taste: Enveloping and juicy, good structure, savory, smooth and elegant with great persistence in the finish.

History makes him born in Syria or Syracuse and takes him to France and around the world, before arriving as a guest of honor in our cellars! On this long journey he collects fruits, spices and passion. Hedonist loves meat, spiritual loves to free himself in a big balloon... which perhaps reminds him of the world.