

ÙLE [VOLO]

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

SYRAH

UVAGGIO: Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE: intero territorio regionale.

ALTITUDINE: 200 - 400 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: prevalentemente tufacei.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 9.000-10.000 Kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.



COLORE: rosso intenso con sfumature violacee.

PROFUMO: esprime note di frutti di bosco, di ciliegia, floreale e di viola mammola, con leggero supporto erbaceo e di pepe.

SAPORE: buona struttura e persistenza, è morbido e piacevolmente fresco, con equilibrata tannicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti sostanziosi, salumi stagionati, primi con sughi di carne, agnello alla cacciatora.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.
FORMATO: 750 ml.



federici