

# Syrah

Denominazione: Syrah Isola dei Nuraghi IGP

Uvaggio: Syrah 100%

Vinificazione: Le uve fresche raccolte a mano vengono immediatamente diraspate, pigiate e vinificate in rosso.

Esame visivo: Rosso rubino

Esame olfattivo: Fruttato, intenso e persistente

Struttura generale: Molto strutturato, ricco di glicerina ed estratti, tannini morbidi e setosi.

Zona di produzione: Nord Sardegna, Alghero DOC

Terreno: Terreno di medio impasto con presenza di roccia calcarea.

Sistema Impianto: Guyot

Età del vigneto: 20 anni

Resa per ettaro: 60 q/70 q/

Produzione annua: 4000 bottiglie

Fermentazione: Attivazione della fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, macerazione sulle bucce per 15 giorni

Maturazione: Acciaio

Affinamento: 20 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato

Evoluzione: Il naso, fruttato, evolve dai piccoli frutti di bosco a note più mature e caramellate. Lo speziato di pepe nero e liquirizia è sempre presente. La nota floreale richiama il mirto che fiorisce a Giugno e marca questo Syrah sardo. I tannini si ammorbidiscono col passare del tempo completando il quadro organolettico di questo vino, rendendolo con il tempo sempre più elegante.

Da bere fino a: Lungo invecchiamento

Vol. alcolico: 15% Vol.

