

# Ùle

## Syrah Lazio

**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:** Ballon.

**FORMATO:** 750 ml.



**federici**