

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