



SYRACIDE

Classificazione	Lazio Syrah IGT
Area di produzione	Regione Lazio, Comune di Civitella d'Agliano (VT). Area denominata Tuscia viterbese, compresa tra le colline dell'entroterra laziale e la valle del fiume Tevere che è confine naturale e amministrativo con l'Umbria.
Caratteristiche del suolo	Principalmente vulcanico, parte del complesso vulcanico dei monti Vulsini e del lago di Bolsena, con apporti di materiale alluvionale derivante dalle inondazioni del fiume Tevere. Composizione: 40% Argilla, 40% Sabbia, 20% Limo
Vitigno	Syrah 100%
Caratteristiche del vigneto	Il vigneto è stato impiantato nel 1999. Si estende per 1 ettaro con densità d'impianto a 7.500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento a Guyot
Vendemmia	Raccolta e selezione a mano nella prima metà di settembre
Produzione media	60 quintali per ettaro
Vinificazione	Diraspatura e a seguire fermentazione in acciaio. Durante la macerazione si susseguono rimontaggi e délestage. Fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento	In barrique per 24 mesi. In bottiglia per 12 mesi
Longevità	Oltre i 10 anni
Prima vendemmia	2009
Formato	Bottiglia Borgognotta da 750 ml, tappo sughero monopezzo naturale Bottiglia Magnum in cassetta di legno con tappo sughero monopezzo naturale
Produzione media	4.000 bottiglie
Caratteristiche organolettiche	Profumo fortemente varietale con note di spezie e tabacco, gusto maturo con una spiccata tannicità
Temperatura di servizio	18 C°
Certificazioni	 