

SHIRAZ IGT LAZIO

Uve: Syrah

Sistema di allevamento: Controspalliera

Densità ceppi: 4.000 per ettaro

Resa: 90ql. Per ettaro

Epoca di vendemmia: Prima decade di Ottobre

Vinificazione: Macerazione delle bucce con rimontaggi e follature per circa 20 giorni, fermentazione condotta a temperatura controllata, malolattica svolta in acciaio.

Maturazione: Acciaio inox.

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con sfumature violacee, profumo ampio e persistente di ribes e marasca, sapore lungo, equilibrato con note speziate di pepe nero.

Abbinamenti gastronomici: Cacciagione, arrostiti di carni rosse e formaggi robusti.

