



CANTINE
VOLPETTI



SHIRAZ IGT LAZIO

LE PIANTATE

Uve: Syrah

Sistema di allevamento: Controspalliera.

Densità di ceppi: 4.000 per ettaro.

Resa: 90 ql 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 intenso con sfumature violacee, profumo ampio e persistente di ribes e marasca, sapore lungo, equilibrato con note speziate di pepe nero.

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