

ESSENZA DELLA TERRA

SYRAH

Vino Rosso

Lazio - Indicazione geografica protetta



SCHEDE TECNICA

Uvaggio: 100 % Syrah

Grado Alcolico: 14 %

Produzione: Le uve, dietro attente e rigorose analisi, vengono raccolte in leggera surmaturazione. Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad. Diraspatura, parziale pigiatura e macerazione a freddo per una notte a 8°C. Inoculo di lieviti selezionati e successiva fermentazione alcolica alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio inox e successivo affinamento in acciaio inox per alcuni mesi 12 mesi. Imbottigliamento nella primavera dell'anno successivo la vendemmia.

VIGNETI

Località: Santa Maria delle Mole - Marino

Terreno: Suolo vulcanico.

Estensione: 3.5 Ha

Densità ceppi/ha: 4000

Sistema allevamento: Guyot

ESAME ORGANOLETTICO

Aspetto: Limpido, intenso, profondo, sostenuto.

Colore: Rosso rubino con riflessi porpora.

Profumo: Un vino nel pieno rispetto dell'identità varietale, al naso si percepiscono i tipici sentori di violetta, ciclamino, ma anche ciliegia, amarena e mirtilli molto maturi. Molto intenso ed elegante.

Gusto: Nel rispetto della Linea Terra, il Syrah è il risultato dell'esclusivo affinamento in acciaio per preservare al pieno le specificità varietali. Caratterizzato da una grande morbidezza e volume, il Syrah di Parvus Ager si definisce attraverso una persistenza gustativa molto lunga e da un tannino estremamente levigato e dolce.

Abbinamento: Si accompagna perfettamente a primi piatti con sugo di carne, carni rosse, formaggi e salumi di media stagionatura. Servire alla temperatura di 14-16°C.



PARVUS AGER®
Vigneti e Cantina

Società Agricola Parvus Ager S.r.l.

V.le della Repubblica 10. 00047 Marino (Rm) Italia

Tel. +39 06935431620 Cell. +39 3206872301

P. Iva 00866121007

mail: commerciale@parvusager.it

www.parvusager.com