

Shiraz

LAZIO IGT

Cenni storici

Lo Shiraz (o Syrah) è un vitigno di origine orientale, che proviene dall'antica Persia. Si è affermato in Francia principalmente nella Valle del Rodano, dove concorre, insieme ad altri vitigni, alla produzione di vini celebri come l'Hermitage e lo Châteauneuf-du-Pape.

A partire dall'inizio del secolo scorso questo vitigno ha avuto diffusione in alcune parti dell'Australia, come ad esempio la Hunter River Valley, presso Sidney.

Grazie al progetto "Casale del Giglio" è stato introdotto per la prima volta in provincia di Latina nel 1985.

Uvaggio e vinificazione

Syrah 100%, da uve che hanno raggiunto uno stato ottimale di maturazione.

Macerazione a freddo per due giorni a circa 10° C. per favorire una maggior estrazione sia degli aromi tipici del vitigno, sia del colore. Vinificazione in rosso con periodiche follature (2-3 al giorno) per garantire un maggior tenore in estratti e tannini.

La fermentazione tumultuosa prosegue per 10-12 giorni alla temperatura di 26-28° C. con il susseguirsi di alcuni "délestage"*, soprattutto nelle prime fasi di vinificazione. Dopo attenta svinatura, con movimentazione delle vinacce sgrondanti solo per gravità, segue la fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in barriques per 8-12 mesi e 6 di bottiglia.

Esame organolettico

Colore rosso rubino con sfumature violacee; profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtilli e marasca, cardamomo e cannella. Gusto morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero in finale.

Abbinamento suggerito

Trancio di tonno alla griglia.

* Délestage (vedi scheda Petit Verdot)

CASALE DEL GIGLIO®

