



Caratteristiche del vino

Tipologia Vino: IGP LAZIO ROSSO SYRAH

Zona di produzione: Lazio

Terreno: Prevalentemente collinare di origine vulcanica

Vitigni principali: Syrah

Resa per ettaro: 160 quintali

Raccolta: Mediamente dalla I alla III decade di settembre

Tecnica di vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 10-15 giorni a temperatura controllata. Fermentazione malolattica svolta in vasca in acciaio.

Descrizione e abbinamenti

Colore: Rosso intenso

Olfatto: Di buona finezza e percezione di frutto maturo.

Sapore: Asciutto, pieno e giustamente tannico.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Abbinamenti gastronomici: Vino da tutto pasto, ottimo con minestre, primi, formaggi e secondi di carne.

Temperatura di servizio: 14-18°C.

imballo

FORMATO CARTONE

6 bottiglie da 0,75Lt

BOTTIGLIA

Bordolese EURO G 0,75 Lt

TAPPO

Sughero