

Cantina Santo Iolo
Strada Montini 30/A, Narni, TR
info@santoioolo.it
www.santoioolo.it



SYRAH 2017 IGT UMBRIA

UVE: Syrah 100%

LOCALIZZAZIONE DEL VIGNETO: Narni (Terni), Umbria, Italy

SUPERFICIE: 5000 mq

ALTITUDINE: 300 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud-sud ovest

OROGRAFIA: collinare

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: sedimentario, marino poiché 3 milioni di anni fa era ricoperto dal mare.

Argilloso e calcareo con notevole presenza di conchiglie fossili

ANDAMENTO CLIMATICO: inverno mite con scarse precipitazioni.

Primavera anticipata, poi interrotta da una gelata tardiva il 20 aprile.

Estate calda, estremamente secca, siccitosa.

DATI AGRONOMICI: conduzione del vigneto in regime di misura agro-ambientale. In conversione verso l'agricoltura biologica

ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA' PER ETTARO: 5500 ceppi

RESA PER ETTARO: 60 quintali

AGRONOMO: Roberto Muccifuori

DATI ENOLOGICI: vendemmia manuale a Settembre. Fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio. Maturazione esclusivamente in acciaio e poi in bottiglia, per mantenere il più possibile integre le caratteristiche delle uve.

ALCOHOL DISTILLATO: 12,5%

SOLFITI: 40 mg/l

ENOLOGI: Maurilio Chioccia e Irene Ducoli

NOTE: grazie ai terreni ricchi di scheletro, alla corretta esposizione dei vigneti, al microclima e alle giuste rese per ettaro, questo vitigno si esprime in maniera ideale sulle nostre colline

ESAME ORGNOLETTICO: rosso rubino intenso per un vino dal carattere deciso, ma al tempo stesso morbido ed elegante. Frutti di bosco e spezie al naso, che al gusto si arricchiscono di note speziatesia dolci che piccanti. Fresco, sapido e persistente. Tannino delicato e rotondo. Subito piacevole, si arricchisce con il prolungarsi dell'affinamento in bottiglia. Servire a 16 gradi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: primi piatti e carni di media struttura. Se servito fresco, si può osare un abbinamento con piatti strutturati di pesce, quali la zuppa, il tonno, il baccalà. Ottimo anche come aperitivo.

L'etichetta è stata realizzata dall'Arch. Livia Ducoli, a partire da un'ammonite ritrovata da un nostro avo sui monti dell'Umbria Meridionale alla fine del 1800.

