

SYRAH 2019

IGT UMBRIA

UVE: Syrah 100%

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

SUPERFICIE: 5000 mq

ALTITUDINE: 130 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 e secco, tutto il mese di maggio piogge abbondanti e temperature più basse della media. Dall'inizio di giugno temperature elevate e piogge scarse e sporadiche. Settembre caldo, vendemmia a metà del mese.

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.

ALCOL DISTILLATO: 15%

SOLFITI: 66 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 ORGANOLETTICO: rosso rubino intenso per un vino dal carattere deciso, ma al tempo stesso morbido ed elegante. Garofano rosso e poi frutti di bosco e spezie al naso, che al gusto si arricchiscono di note speziate sia dolci che piccanti. Tannini non invasivi.

Subito piacevole, si arricchisce con l'evoluzione in bottiglia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: moltissimi primi piatti e carni di media struttura. Felice l'abbinamento con il baccalà. Servire a 16°.

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.

