



Classificazione: IGT Rosso Verona

Varietà: 100% Syrah

Numero di Bottiglie prodotte: 4.000

Comune di Produzione: Lazise (Verona - Italia)

Nome dei Vigneti: I Montioni, Tre Monti

Resa per ettaro: 50 q/ha

Sistema di allevamento: guyot

Densità d'impianto: 6500 piante ettaro

Raccolta: seconda decade di Settembre, a mano, in cassette

Appassimento: breve, in cella a temperatura e umidità controllate

Materiale delle vasche di fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: 26-28°C

Durata della fermentazione: 10 giorni

Affinamento: 24 mesi in Barrique, 6 mesi in bottiglia

Epoca di imbottigliamento: marzo

Gradazione alcolica: 13,5 %vol.

Acidità totale: 5,3 g/l

pH: 3,67

Zuccheri: 0,8 g/l

Estratto secco netto: 36 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso intenso con riflessi granati.

Olfatto: a primo impatto si avvertono sentori speziati di pepe e cannella che vengono esaltati da intense sfumature balsamiche di liquirizia e vaniglia. Il retro olfatto si arricchisce dalla comparsa di profondi sentori fruttati, dove emergono in particolare la prugna e l'amarena sotto spirito.

Gusto: è un vino che si contraddistingue per la sua eleganza che nasce dal perfetto equilibrio tra struttura tannica, acidità e sapidità. La persistenza è elevata con un retro olfatto che conferma le note avvertite al naso. Queste sue caratteristiche nascono dallo sviluppo che il vitigno dello Syrah ha saputo trovare sulle colline ventilate della sponda veronese del lago di Garda.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Abbinamenti: primi piatti con sughi rossi di carne e selvaggina, grigliata mista, salumi e formaggi stagionati.