

<http://www.cantinenicosia.it/Vini.aspx?ID=15>



SYRAH FONDO FILARA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Colore

Rosso porpora con riflessi violacei

Naso

Intenso, speziato, con profumi di confettura

Bocca

Corposo, persistente e vellutato

Vitigni

Syrah

Vigneti

I terreni sono di medio impasto-calcarei, ad un'altitudine di circa 200-300 m s.l.m. Sistema di allevamento a spalliera.

Vendemmia

Settembre

Vinificazione

Le uve, attentamente selezionate, vengono poste a macerare e fermentare, dopo la diraspatura, per circa 8-10 giorni a temperatura controllata. La fermentazione malolattica viene svolta in vasche d'acciaio.

Affinamento

Affinamento in vasche d'acciaio inox. 2-3 mesi in botti in rovere e circa 3-4 mesi in bottiglia.

Grado alcolico

12.5% - 13%

Bicchieri

Borgogna

Temperatura di servizio

16 - 18 °C

Abbinamenti

Carne alla griglia, stufati di carne, piatti a base di ragù di cinghiale, formaggi stagionati.

Formato

Bottiglia borgognotta da cl. 75 - cartone da 6



NOTE

Almoço em 07/09/2011 na Piazza di Fiori, Roma, com a Turma da Toscana.