



PIEMONTE SYRAH DOC

VITIGNO

Questo vitigno internazionale con chiare origini francesi, è considerato una delle uve rosse nobili sia per la longevità, sia per il profumo dei suoi vini. Si adatta molto bene al particolare microclima delle colline di Valperga caratterizzato da forti escursioni termiche che consentono di produrre vini unici che evidenziano il particolare "terroir" di questo angolo di Canavese.

ZONA DI PRODUZIONE

"Vigne di Sopra", 480 mt. s.l.m. è la zona dei vigneti all'interno del Parco Naturale Speciale del Sacro Monte di Belmonte. Sistema di allevamento controspalliera con potatura guyot Resa 70 q.li per ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'ambiente con particolari terreni e microclima ideale, favorisce lo sviluppo di questo vitigno. Se ben gestita questa cultivar è in grado di fornire un vino eccellente. Il Syrah è considerata una delle uve rosse nobili, sia per la longevità, sia per il profumo dei suoi vini. Il grado di maturazione dell'uva all'atto della vendemmia deve essere perfetto.

- Fermentazione con macerazione in acciaio inox per 20 giorni;
- Vendemmia manuale nel mese di Ottobre;
- Fermentazione Malolattica in acciaio;
- Affinamento: tonneau 18 mesi, bottiglia 6 mesi.

PROFILO SENSORIALE

- Colore: rosso rubino intenso e cupo per l'alto contenuto di sostanze coloranti. Il rosso rubino dello Syrah giovane ha sfumature rosso porpora. Con l'invecchiamento virerà verso il granato, mentre le sfumature assumeranno una tonalità più smorzata e tenue;
- Profumo: il bouquet è caratterizzato da intensi profumi tipici del Syrah. E' il caso del tipico aroma speziato, ma anche note di piccoli frutti rossi integrati con le note dolci e speziate dell'affinamento.
- Sapore: buona struttura, i tannini sono di grana fine, giusto equilibrio ed armonia.

ABBINAMENTO

Va servito ad una temperatura di 18/20°C in ampi calici per permettere di apprezzare il colore e i profumi. Il Syrah è dotato di grande versatilità negli abbinamenti. Si accompagna bene a primi strutturati e complessi, alla carne rossa, cacciagione e formaggi di media stagionatura.