



SYRAH LAZIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Rosso | 2011

L'UVA E IL VIGNETO

Con l'obiettivo di ottenere un vino che potesse rappresentare al meglio la grande potenzialità del vigneto Lazio abbiamo ritenuto di puntare la nostra attenzione sulla varietà Syrah.

La cura delle singole piante, con particolare riferimento al sistema di allevamento ed al contenimento della produzione, ci consentono di ottenere uve di grande equilibrio, tanto dal punto di vista zuccherino quanto da quello fenolico.

LA VINIFICAZIONE

Subito dopo la raccolta e la successiva spremitura le uve vengono avviate ad una fase di pre-macerazione a freddo per 4 o 5 giorni ad una temperatura di 18-20°C.

Questa tecnica esalta al meglio la naturale caratteristica di freschezza e fragranza del frutto. Successivamente la fermentazione prosegue ad una temperatura di 25-27°C. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene immesso in barriques di secondo passaggio per un periodo di 5 mesi, dove svolge anche la fermentazione malolattica.

IL VINO

Vino dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca, di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.

DATI TECNICI

Uvaggio

Syrah 100%

Zona di produzione

Regione Lazio

Superficie vigneto

20 Ha

Altitudine vigneto

300 metri s.l.m.

Tipologia terreno

Sabbioso, media tessitura

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità dei ceppi

5.000 per Ha

Produzione per ettaro

70 Q.li

Resa uva in vino

65%

Età media delle viti

15 anni

Epoca della vendemmia

Prima metà di Settembre

Vinificazione

Macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica

In acciaio inox per 15 giorni

Fermentazione malolattica

Interamente svolta

Affinamento

Barriques di 2° passaggio per 5 mesi

Alcool svolto

14,00%

Acidità totale

5,20 gr/lit

Estratto secco

33,0 gr/lit

pH

3,70

FALESCO

Azienda Vinicola Falesco Srl Località San Pietro - 05020 Montecchio (TR) Italia - Tel +39 0744 9556 - Fax +39 0744 951219 www.falesco.it - info@falesco.it

Prova da safra 2012 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2° dia)