

Piemonte Syrah DOC "Paradiso"



Prodotto da uve: Syrah in purezza

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo: terreni argilloso/marnosi di medio impasto

Zona geografica: collinare ad un'altitudine tra i 400 e 450 m sul livello del mare. Vigneti esposti a sud-ovest

Resa per ettaro: ca. 60 q.

Epoca di vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 28°C in vasche di acciaio inox. Segue fermentazione malolattica

Affinamento: in piccoli fusti di rovere francese da 225 litri per un periodo di circa un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Note organolettiche: vino rosso elegante ed equilibrato che presenta una ricca composizione aromatica, con note di pepe nero, lampone e frutti a bacca rossa in confettura. Al palato è un vino elegante e di classe, robusto, giustamente astringente; il passaggio in barrique contribuisce ad arrotondarne la tannicità.

Temperatura di servizio: è consigliabile servirlo a 18°-20°C.

Abbinamenti consigliati: ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.