

SYRAH

Indicazione Geografica Tipica Veneto



Pegoraro

LE UVE

Syrah in purezza.

IN VIGNETO

Vigne allevate a Guyot su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 90 quintali/ha con una resa del 70% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano nella prima di metà Settembre. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata con macerazione a lungo termine. Terminata la fermentazione\macerazione il vino riposa in botte di acciaio per 8 mesi. Una volta imbottigliato una nuova sosta in bottiglia di 5 mesi lo renderà pronto per farsi apprezzare.

IL VINO

Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto presenta finissimi sentori di frutta matura, in particolare prugna e mora, note speziate e delicatamente balsamiche. Al palato è caldo, morbido, dotato di buona e raffinata componente tannica.

TITOLO ALCOLIMETRICO 13% Vol.

www.cantinapegoraro.it