



Syrah "Oglasa" IGT



Uva: Syrah 100%

Tipologia del terreno: Terre rosse calcareo argillose

Densità d'impianto: 5.500 piante per ettaro

Resa: 55,00 q/ha

Periodo di vendemmia: Metà settembre

Fermentazione e Macerazione: Sulle bucce per 7 gg circa a temperatura controllata di 28°C. Malolattica in barriques

Affinamento: 15 mesi in barriques di primo e secondo passaggio, 6 mesi in bottiglia

Alcol: Circa 14%

Colore: Rosso rubino con sfumature violacee, limpido e consistente

Profumo: Aroma intenso ampio e fine di more e mirtilli maturi, speziature pepate, note di tostatura, caffè e cacao

Sapore: Buona struttura, con tannini importanti e armonico. Caldo e avvolgente, molto bilanciato elegante e persistente

Temperatura di servizio: 16-18°C

Accostamento: Carni rosse saporite, arrostiti alla griglia, selvaggina e cacciagione, formaggi stagionati

Grape Variety: Syrah 100%

Type of soil: Red Mediterranean, clay and limestone

Vine density: 5.500 plants per hectare

Grape yield: 55,00 q/ha

Harvest: Middle of September

Maceration and fermentation: With the skins for approximately 7 days, at controlled temperature of 28°C Malolactic in barriques

Ageing: 15 months in barriques, first and second passage, 6 months in bottle

Alcohol: Approximately 14%

Colour: Red ruby with violet shades, limpid and consistent

Bouquet: Fine, intense and ample fragrances of blackberry, mature blueberry, black pepper, note of toasting, coffee and cacao

Taste: Full bodied and harmonic, with elegant and long tannins. Warm, round balanced and persistent

Serving temperature: 16-18°C

Pairing: Tasty red meat, roasted meat, game and seasoned cheese

