



## Syrah "Oglasa" IGT



**Uva:** Syrah 100%

**Tipologia del terreno:** Terre rosse calcareo argillose

**Densità d'impianto:** 5.500 piante per ettaro

**Resa:** 55,00 ql/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, arrosti 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

