



ENOLOGO: Paolo Tiefenthaler

UVE: SYRAH (100%)

DESCRIZIONE: Questo vino è ottenuto esclusivamente da uve del vitigno omonimo. Lo Shiraz (o Syrah) è certamente un vitigno di origine orientale. Si è affermato in Francia principalmente nella Valle del Rodano dove concorre insieme ad altri vitigni alla produzione di vini celebri come l'Hermitage e lo Chateaneuf-du-Pape. A partire dall'inizio del secolo questo vitigno ha avuto diffusione in alcune parti dell'Australia, come ad esempio la Hunter River Valley, presso Sidney. In tempi più recenti è stato introdotto in Italia Centrale ed in particolare nel Lazio dove in Provincia di Latina, dopo attenta verifica sperimentale, ha trovato un ambiente ottimale per sviluppare la propria tipicità composta da intensi profumi che ricordano i frutti di bosco e da una struttura piena, sostenuta da tannini morbidi e dolci. Di grande importanza è il metodo innovativo di vinificazione utilizzato, che privilegia appunto l'estrazione di profumi dagli aromi primari delle uve e di tannini fini, separandoli da quelli grossolani ed amari. Segue una fase di maturazione in piccole botti di rovere che si conclude con un periodo di affinamento in bottiglia.

DETTAGLI TECNICI
DI VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso con uve che hanno raggiunto un ottimale stato di maturazione al fine di avere un prodotto ricco di colore e di ottimo corpo. Avvio della fermentazione con uso di lieviti selezionati idonei ad esaltare le caratteristiche organolettiche di questo particolare vitigno. Dopo l'avvio della fermentazione si susseguono delle follature giornaliere, due-tre al giorno, al fine di avere una rapida estrazione del colore e dei tannini. Determinante risulta un rapido avvio della fermentazione, in modo tale da poter conservare al meglio gli aromi, riuscendo ad estrarre tannini dolci e vellutati. La fermentazione viene condotta ad una temperatura di 28 gradi C. con una durata di 8-12 giorni. Finita la fermentazione alcolica il vino viene separato dalle bucce e conservato per un mese in serbatoi di acciaio inox dove si svolge la fermentazione malolattica. Terminata quest'ultima ed ottenuta la stabilità biologica del nuovo vino, segue una fase di affinamento in barrique.