

IGP Forlì Syrah 2012

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colore violaceo intenso. Profumo varietale con leggere note speziate. In bocca tannini freschi, di ottima bevibilità e freschezza. Un vino di aroma ma non invadente, adatto ad accompagnare primi saporiti e carni rosse grigliate e non.

PROCESSO PRODUTTIVO

- Uva: 100% syrah coltivate con metodo biologico
- Vigneto: nella zona collinare di Terra del Sole presso loc. Monte Poggiolo a 170 mt s.l.m.; esposizione est, ben ventilato, substrato e suolo argilloso.
- Produzione: 60 q.li/ha
- Vinificazione: da uve raccolte a mano in cassette, fermentazione in acciaio, pressatura soffice delle vinacce
- Affinamento: in serbatoi di acciaio da 20 hl per 6 mesi e bottiglia per altri 12 mesi
- Gradazione: 13,5%
- Bottiglie prodotte: 3000 bott.



ANALISI

pH:	3,80
Anidride solforosa totale	56 mg/l
Titolo alcolimetrico volumetrico	15,93% vol
Acidità volatile	1,02 g/l di acido acetico
Acido malico	1,56 g/l

INFORMATIVA ALLERGENI:

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂.



IMBALLO

	Confezionamento	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)	Peso
Prodotto	Bottiglie Vol. 75 cl.	31,9	7,3 Ø	-	Cl. 75
Imballo	Cartone 6 bt.	16,1	32,8	22,5	Kg. 7,4