

IGP Forlì Syrah 2013

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colore fitto, impenetrabile, riflessi viola. Profumi di spezie orientali e un lieve ricordo di cacao tostato accompagnano il vino in tutte le fasi degustative. Sentori di frutti neri e note di humus. Gusto consistente e avvolgente che ricorda il velluto; finale piccante di pepe nero. Un vino complesso e ricco di sensazioni, da bere lentamente e in compagnia. Nel pasto si sposa con selvaggina, carni rosse o formaggi saporiti, dopo pasto con cioccolato e con pasticceria secca.

PROCESSO PRODUTTIVO

- Uva : 100 % syrah coltivate con metodo biologico
- Vigneto: nella zona collinare di Castrocaro Terme FC presso loc. Bagnolo a 175 mt s.l.m.; esposizione nord, suolo argilloso
- Produzione: 40 q.li/ha
- Vinificazione: da uve stramature raccolte a mano in casse, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce
- Affinamento: in serbatoi di acciaio da 5 hl per 12 mesi e bottiglia per altri 12 mesi
- Gradazione: 16%
- Bottiglie prodotte: 700 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

