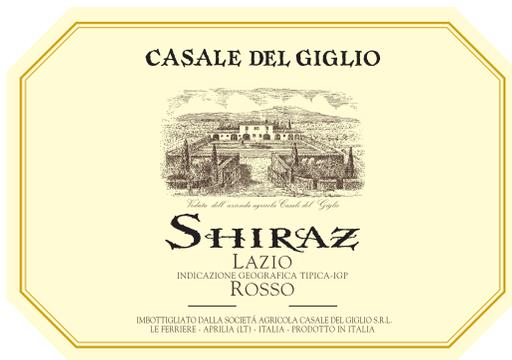


Shiraz

LAZIO IGT



Cenni storici

Lo Shiraz (o Syrah) è un vitigno di origine orientale, che proviene dall'antica Persia. 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 Châteauneuf-du-Pape. A partire dall'inizio del secolo scorso questo vitigno ha avuto diffusione in alcune parti dell'Australia, come ad esempio la Hunter River Valley, presso Sidney. Grazie al progetto "Casale del Giglio" è stato introdotto per la prima volta in provincia di Latina nel 1985.

Uvaggio e vinificazione

Syrah 100%, da uve che hanno raggiunto uno stato ottimale di maturazione. Macerazione a freddo per due giorni a circa 10° C. per favorire una maggior estrazione sia degli aromi tipici del vitigno, sia del colore.

Vinificazione in rosso con periodiche follature (2-3 al giorno) per garantire un maggior tenore in estratti e tannini. La fermentazione tumultuosa prosegue per 10-12 giorni alla temperatura di 26-28° C. con il susseguirsi di alcuni "délestage", soprattutto nelle prime fasi di vinificazione. Dopo attenta svinatura, con movimentazione delle vinacce sgrondanti solo per gravità, segue la fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in barriques per 8-12 mesi e 6 di bottiglia.

Esame organolettico

Colore rosso rubino con sfumature violacee; profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtilli e marasca, cardamomo e cannella. Gusto morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero in finale.

Abbinamento suggerito

Trancio di tonno alla griglia.

Note di degustazione



Approfondimenti e download della scheda in formato digitale