



ANTICA CANTINA  
LEONARDI



## NERODILAVA

---

### DENOMINAZIONE

Lazio I.G.P. Syrah.

### VARIETA' DELLE UVE

100% Syrah.

### TERRITORIO E VIGNETO

**Altitudine:** 450 metri s.l.m.

**Esposizione:** Est.

**Terreno:** Vulcanico medio impasto.

**Anno d'impianto:** 1998.

**Allevamento:** cordone speronato, 3300 ceppi per ettaro.

**Resa per ettaro:** 60 quintali di uva.

### PRODUZIONE

**Vendemmia:** solitamente tra l'inizio e la metà di ottobre.

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte e selezionate manualmente. Dopo la diraspatura ed una pigiatura soffice, fermentano in serbatoi di acciaio, con numerosi rimontaggi, sulle bucce ad una temperatura tra i 24°C ed i 28°C per circa 12 giorni.

**Affinamento:** dopo la svinatura e la fine della prima fermentazione il vino viene travasato in barriques dove svolgerà la fermentazione malo-lattica e affinerà per alcuni mesi. L'ultimo passaggio è un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rubino scuro e profondo.

**Profumo:** potente nel riconoscimento di frutti di bosco in confetture, legni balsamici, cioccolato e tabacco.

**Sapore:** caldo, dal tannino morbido e sottile in linea con il naso, le sensazioni sfumano in una dolce tostatura di cacao.

**Abbinamenti:** cacciagione e carni rosse.

### DATI ANALITICI

Alcool: 13,5% Vol

pH: 3,84

Acidità Totale: 5,25 gr/lit

Acidità Volatile: 0,48 gr/lit

Zuccheri: 2,50 gr/lit

---