



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
