



PIEMONTE D.O.C. SYRAH PELO di LUPO

La storia moderna colloca il Syrah in Francia, in particolare nella Valle del Rodano, anche se le sue antiche origini e il suo nome possono far pensare alla città di Schiraz, in Persia. Dalla Valle del Rodano si è poi diffuso in tutto il mondo, ed in parte anche in Italia.

Piemonte Syrah Pelo di Lupo è molto saporito, intenso, fruttato e speziato; il vino è piuttosto longevo e il tempo di affinamento in bottiglia può variare fra i 4 e 8 anni. Ha espressioni quasi selvagge, ma ricche di profonde note fruttate, impreziosite dal fondo speziato e una struttura di grande eleganza, accompagnata da una tannicità misurata.

Colore: rubino tendenzialmente intenso e cupo, non molto trasparente; è vino di buona concentrazione e di ottima consistenza; il rubino con il passare del tempo comincerà a virare verso il granato e l'aranciato.

Profumo: caratterizzato da aromi complessi: speziato di pepe nero, note fruttate come prugna, amarena, ribes, mirtillo, mora e violetta.

Sapore: ha buona struttura, grande equilibrio e armonia con lunga percezione in bocca.

Abbinamenti gastronomici: dotato di una grande versatilità; si accompagna bene con la carne rossa alla griglia, in umido o stufata, all'agnello, al cinghiale e alla cacciagione in genere. La sua morbidezza lo rende adatto ai formaggi stagionati.

Lo si può consigliare per accompagnare sapori forti e le spezie.

Grado alcolico %: 13 gradi in volume

Temperatura di servizio: 18-20° C

Bicchieri consigliato: ampio baloon da vino rosso importante

Conservazione: luogo asciutto, fresco e buio alla temperatura di 10-13° C

Capacità di invecchiamento: 4/8 anni

Formati disponibili: bottiglie da 75 cl; bag in tube da 3 litri

SPECIFICHE ENOLOGICHE

Tipo: rosso

Classificazione: denominazione di origine controllata

Vitigno: Syrah in purezza

Vinificazione: l'uva viene vendemmiata in ceste, pigiata e diraspata ed inviata in tini di fermentazione. Dopo la svinatura si attende il termine della fermentazione malolattica, poi il giovane vino viene lasciato riposare per alcuni mesi in barriques di media tostatura e di secondo passaggio.

Epoca di imbottigliamento: maggio

Acidità totale: 5,40 g/l.

Ph: 3,52

Zona di produzione: Cassine regione San Giovanni

