



4.7.7. Syrah

Avvolgente e setoso.

Prodotto con uve raccolte a mano da vitigni Syrah 100%, il 4.7.7 Syrah fermenta in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni, favorendo il prolungato contatto bucce-mosto. Successivamente affina in botti di rovere francese barriques- tonneaux per circa 9 mesi, e per almeno altri 12 mesi in bottiglia. Il profumo, caratteristico del vitigno, è persistente, con note di bacca rossa e aromi speziati. Il sapore ricco, intenso e avvolgente, con un armonico contenuto tannico, rendono il 4.7.7 Syrah un vino adatto ad accompagnare grandi formaggi stagionati o erborinati, cacciagione da pelo, brasati e carni alla griglia.

DENOMINAZIONE:
IGP Puglia Rosso

VITIGNI:
Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Masseria Celentano, San Severo,
Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:
impianto del 2002

TERRENO:
calcereo con tessitura argillosa

RESA PER ETTARO:
70 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale selettiva in cassette, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappello, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice.

Dopo la fermentazione malolattica, affinamento in botti di rovere francese, barriques e tonneaux di vari passaggi, per circa 12 mesi ed almeno 18 mesi in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE:
8 / 9.000

ALCOOL: 13,50% / 14%

ABBINAMENTO:
Grandi formaggi stagionati o erborinati, selvaggina da pelo, brasati e carni alla griglia.