

VIRGOLA

Aprire
la strada
a nuovi
orizzonti



Vino: Rosso
Varietà: Syrah 100%
Denominazione: IGP - Veneto
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di impianto/ceppi Ha: Guyot/4.000
Età della vigna: 25 anni
Produzione per Ha: 50 q.li
Vendemmia: manuale seconda/terza settimana di settembre.
In plateaux per leggero appassimento 20/30gg.

Operazioni di cantina:

pigiadirastratura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento per 24 mesi in Barriques rovere francese nuove 100%.

Dati analitici:

Alcohol 14,5%
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.50 gr/lit
Ext. Secco 32 gr/lit

Note organolettiche:

rosso rubino con riflessi violacei, esprime al naso note di frutta di sottobosco, muschio, terra minerale, pepe nero, in bocca entra pieno, ricco e avvolgente, di grande sapidità il dialogo frutto legno ne completa la sovranità.

Abbinamento:

carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità o fine pasto con cioccolata e frutta secca.

Longevità:

20 anni min.

Commento del winemaker.

Il vitigno Syrah è uno dei più difficili da gestire, come uva prima, come vino poi. È delicato, soggetto a malattie in vigna come botrytis, oidio e tignoletta, volatile e di facile caduta nelle linee caratteriali come vino. La grande sfida è quindi riuscire a condurlo tra queste avversità e proteggerlo con grande sensibilità. Il risultato è Virgola: un vino di eccezionale eleganza e finezza, ricco, complesso, con note forti di frutta, spezie e terra.