



skip intro

*Vino rosso da tavola. Rosso profondo quasi granato.
Grande carattere. Profumo di sottobosco, accenni di ribes. Vellutato.
Grande equilibrio tannico. Consigliato con carni rosse e formaggi stagionati.
Servire a temperatura di: 16/17°C.*

*Vitigno: Syrah
Provenienza uve: Dolceacqua
Esposizione: Sud-est
Altimetria: 400 m s. l. m.
Terreni: Flysch tipici del ponente ligure:
alternanze di marne e di sedimenti sabbiosi
Allevamento: Alberello orientato
Densità: 8500 piante/ettaro
Anno d'impianto: 2002
Vendemmia: fine Settembre
Resa: 90 ettolitri/ettaro
Vinificazione: 10 giorni di fermentazione con regolari
rimontaggi all'aperto. Fermentazione a 27-28°
Invecchiamento: dopo la fermentazione malolattica,
18 mesi di rotazione in botte in legno e acciaio.
3 anni di affinamento in bottiglia.
13,5%vol*

*Rec table wine. Deep red, garnet red.
Very strong character. Fruity flavour with black berry and raspberry tone.
Velvety smooth. Great equilibrium. Gastronomy: Red meat, and cheese.
Serve at 16-17°C.*

*Grape Variety: Syrah
Viticultural Area: Dolceacqua
Exposition: Sud-east
Vineyard Altitude: 400m s. l. m.
Soil: Typical West Ponente Ligure Flysch marl and sand deposit
Pruning: Oriented little tree
Density: 8500 plants/hectar
Harvest: end of September
Yield: 90 hl/hectar
Wine making: 10 days soaking with regular open air remounting.
Fermentation 27-28°
Ageing: after malolattica fermentation, 18 month rotation in steel and big old
barrel. 3 years improvement in bottle before sales.
13,5% vol*

