



2010

CANTINE LUPO
SYRANTO

LAZIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ITALY

SYRAH

CANTINE LUPO

SYRANTO

SYRAH

informazioni tecniche

DENOMINAZIONE *IGT Lazio Syrah.* | **VITIGNO** *Syrah in purezza.* | **TERRENO** *Medio impasto tendente al limoso.*
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA *Nord 80 m. s.l.m.* | **DENSITÀ** *5.500 per ettaro.* | **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** *Cordone speronato.* | **VENDEMMIA** *Accurata selezione delle uve da quattro diversi cloni di Syrah. Raccolta manuale in cassetta e tavolo di selezione delle uve.* | **TECNICA DI VINIFICAZIONE** *La fermentazione avviene in vasche d'acciaio, a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi per una migliore estrazione del colore. La macerazione ha una durata di circa 15 giorni; dopo la svinatura, una piccola percentuale è posta in barriques di rovere francese, dove svolge la fermentazione malolattica, per un affinamento di 9 mesi.*
GRADO ALCOLICO *13,5% in Vol.* | **COLORE** *Di colore rosso rubino intenso, molto brillante, con riflessi viola tendenti al nero.* | **PROFUMO** *Delicato e fragrante al naso, con sentori di frutti rossi, lampone e fragola che si fondono con una lieve nota speziata.* | **SAPORE** *Fresco e dinamico al palato, presenta una trama agile ed elegante.* | **BICCHIERE** *Calice ampio.* | **TEMPERATURA DI SERVIZIO** *16 - 18 gradi.* | **ABBINAMENTO** *Carni rosse, brasati, cacciagione.*

technical information

NAME *IGT Lazio Syrah.* | **GRAPE** *Syrah 100%* | **SOIL** *Medium consistency with traces of lime.*
EXPOSURE AND ALTITUDE *North 80 m. a.s.l.* | **PLANTING DENSITY** *5,500 vines/hectare.*
TRAINING TECHNIQUE *Spur pruned cordon.* | **HARVEST** *Accurate selection of grapes from four different clones of Syrah. Manual harvest with grape selection on sorting table.* | **VINIFICATION** *The wine matures in stainless steel tanks under controlled temperature, with frequent pump-overs a day in order to obtain a better colour. Maceration lasts about 15 days; after the drawing of wine, a small percentage matures in French oak barrels for 9 months, where malolactic fermentation takes place.*
ALCOHOL CONTENT *13,5% Vol.* | **COLOUR** *Intense ruby red, very brilliant, with purple hues tending to black.*
NOSE *Delicate and fragrant, with hints of wild berries, raspberry and strawberry that melt with a light spicy aroma.* | **PALATE** *Fresh and dynamic across the palate, it has a light and elegant structure.*
GLASS *Serve in a broad tulip glass.* | **SERVING TEMPERATURE** *Serve at a temperature between 16 and 18°C.*
PAIRING *Red meat, braises, game.*