

72 FILARA FRAPPATO SYRAH

VITIGNO

Frappato 80%, Syrah 20%

TIPOLOGIA

Bacca rossa

TERRENO

Misto calcareo siliceo

VIGNETI

Da singola parcella allevata ad alberello

VENDEMMIA

A mano, agosto

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 11 giorni a circa 27°C. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica

MATURAZIONE

Almeno 6 mesi in tonneaux. L'assemblaggio avviene dopo l'affinamento in botte

AFFINAMENTO

Per tre mesi in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso brillante con tenui riflessi violacei

PROFUMO

Complesso, con prevalenza di note speziate.

SAPORE

Avvolgente con nette sensazioni di pepe nero. Ottima persistenza aromatica, con tannino elegante e fine.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo compagno per zuppe a base di legumi, ma anche con piatti a base di carne rosse e con formaggi di media stagionatura.



GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.