

# GURGÒ FRAPPATO-SYRAH

## VITIGNO

Frappato, Syrah

## TIPOLOGIA

Bacca nera

## TERRENO

Misto, prevalentemente calcareo

## VIGNETI

Allevati ad alberello

## VENDEMMIA

Tra agosto e settembre

## VINIFICAZIONE

La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce avviene a 27°c per circa 11 giorni

## MATURAZIONE

Per almeno 6 mesi in grandi botti di rovere a grana molto fine per poi passare in tini di cemento vetrificato. L'assemblaggio avviene dopo l'affinamento in botte

## AFFINAMENTO

Per 6-8 mesi in bottiglia



## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Rosso rubino con leggeri riflessi violacei

### PROFUMO

Fragrante, intenso, speziato e complesso, ricco di sensazioni dal tocco fruttato e vanigliato ben fusi nell'insieme

### SAPORE

Ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tannino elegante e garbato



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per zuppe, primi saporiti, carni e verdure grigliate



### GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



## PREMI

2016

Decanter - Asia Wine Awards - Bronze

2010

Vinitaly - Diploma di Gran Menzione

2009

Concours Mondial de Bruxelles - Medaglia d'Argento

2008

La Selezione del Sindaco - 7° Concorso Enologico Internazionale - Medaglia d'Argento

Concours Mondial de Bruxelles - La Medaglia d'Oro

Vinitaly - Diploma di Gran Menzione

2007

La Selezione del Sindaco - 6° Concorso Enologico Internazionale - Medaglia d'Argento

Vinitaly - Diploma di Medaglia d'Argento