



SYRAH

COSTA DEI SAURI

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti coltivati sulla collina sovrastante il Borgo di Marco a Rovereto in Trentino. Qui sono state rinvenute una serie di impronte pietrificate di dinosauro, risalenti al Giurassico. Su questa stessa collina e su di un terreno con una genesi così complessa, affonda le sue radici il nostro SYRAH.

VITIGNO

SYRAH 100%

L'ipotesi più accreditata sull'origine di questo vitigno è quella che presume la sua provenienza dal Medio Oriente, ed in particolare dalla città di Syraz in Persia. Diffusosi in Francia nella Valle del Rodano ed in alcune zone limitrofe, vedi Châteauneufdu – Pape ed Ermitage, è pervenuto in Italia attorno alla metà dell'800.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio, affinamento in barrique

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino tendente al violaceo
PROFUMO: note di marasca, ribes, cacao
GUSTO: secco, robusto, di corpo talvolta tannico, un vino longevo ed espressivo
GRADAZIONE: 13% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18°- 20°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Grazie all'elegante stoffa e all'austera razza, questo vino si accompagna perfettamente ad arrostiti, salumi, formaggi. Per la sua morbidezza è splendido da sorseggiare la sera fuori pasto con appropriato bicchiere

CONSERVAZIONE E DURATA

lunga durata con piacevole evoluzione nei primi due anni

COMMENTI

L'ipotesi più accreditata sull'origine di questo vitigno è quella che presume la sua provenienza dal Medio Oriente, ed in particolare dalla città di Syraz in Persia. Diffusosi in Francia nella Valle del Rodano ed in alcune zone limitrofe, vedi Châteauneufdu – Pape ed Ermitage, è pervenuto in Italia attorno alla metà dell'800.