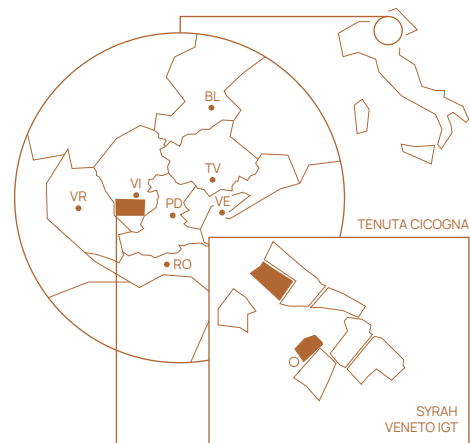


Syrah Cicogna

Syrah
Veneto IGT



Dietro ad ogni etichetta si nasconde un unico territorio, un progetto di viticoltura volto alla ricerca della massima qualità che dura da oltre 30 anni. La linea Cicogna è il risultato di un terroir e della nostra centenaria esperienza enologica.



	VISTA Colore rosso rubino intenso.	OLFATTO Ciliegia e caffè caratterizzano questo Syrah.	GUSTO L'invecchiamento dona al vino un tannino elegante e una buona persistenza.	 Fresco acido Maturato Sepido Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza
--	--	---	--	---

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte.	DENSITÀ DI CEPPI PER HA 5.200
	TIPOLOGIA DEL TERRENO I terreni sono costituiti da un rilievo calcareo, ricco di ferro ed altri minerali.	PRODUZIONE DI UVA PER HA 75 q
	VITIGNI Syrah 100%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 16 anni
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	EPOCA DELLA VENDEMMIA Nella prima settimana di Settembre le uve vengono raccolte manualmente e poste in cassette di legno, trasportate poi in cantina.
	ALTITUDINE 200 mt s.l.m.	VINIFICAZIONE Dopo il passaggio in pigia diraspatrice, i migliori acini vengono selezionati. In seguito gli acini vengono macerati per 14 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 24 °C.
	ESPOSIZIONE Sud, sud-ovest	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO 12 mesi in barrique di rovere francese da 228 lt a media tostatura. Terminato il passaggio in barrique il vino riposa ulteriormente per circa 6 mesi in vasche di cemento. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia.
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 2 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 14% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 2,5 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 5,4 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso rubino carico. Gli aromi fruttati di ciliegia e mora, caffè e pepe bianco, sono ben definiti al naso. All'esame gusto olfattivo il tannino risulta leggero così da donare eleganza e persistenza al vino.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Accompagna molto bene primi piatti di carne e formaggi di pasta dura.
	BOTTIGLIA e 750 ml / Magnum 1,5 l / 3 l

