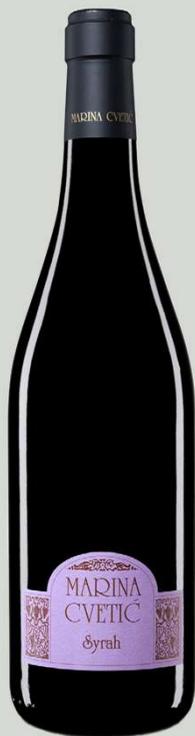


Marina Cvetic

Syrah Colline Pescaresi IGT



Scheda Tecnica

Nome

Syrah Colline Pescaresi IGT Marina Cvetic

Titolo alcolometrico

14% Vol

Uve

Syrah 100%

Prima annata di produzione

2014

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

Loreto Aprutino (Località Cocciapazza), 350 m s.l.m.

Esposizione del vigneto

Sud/Est

Tipo di terreno del vigneto

argille ricche di sabbia

Sistema di allevamento

Guyot semplice

Densità dell'impianto

6.500 piante per ettaro

Resa per ettaro

60- 70 q.li

Età delle viti

15 anni

Epoca della vendemmia

fine settembre

Vinificazione

Vinificazione in acciaio inox a 24-26°C. Segue affinamento di cui 12 mesi in barriques di rovere francese. Poi imbottigliamento con affinamento in bottiglia

Capacità di invecchiamento

Ottimo potenziale di invecchiamento

Temperatura di servizio ottimale

14-16° C

Scheda Organolettica

Limpido, colore rosso rubino con un'unghia violacea e brillante. Bouquet intrigante con sentori di piccoli frutti rossi e neri, pepe nero e cioccolato bianco. Al palato risulta caldo, tannico e di buon corpo con note speziate.

Abbinamenti

ragù, carni rosse speziate, in particolare al pepe rosa.