

## SYRAE

Fascinoso nel suo colore rosso rubino con note di colore simili ai chicchi di melograno, ha un bouquet molteplice, con spezie, pepe, nocciole e vaniglia, singolarmente “terroso”; al gusto si presenta netto ed intenso, rivelando subito l’eleganza della struttura, sontuoso nella sua serica morbidezza. È un vino innovativo, per il Trentino, ottenuto in purezza dal vitigno Syrah, che nei nostri terreni argillosi e baciati dal sole della Riviera gardesana riesce ad esprimersi al meglio. In continua, piacevole, evoluzione.



<b>Vitigno</b>	Syrah
<b>Collocazione</b>	Località Sort' Magre di Lasino, a 250 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
<b>Composizione del terreno</b>	Limo alluvionale
<b>Sistema di allevamento</b>	Pergola trentina semplice
<b>Resa</b>	55 hl/ha
<b>Vinificazione</b>	La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con successiva macerazione per circa tre settimane a 28°/30° C. Il vino viene affinato in barrique per 18 mesi ed in bottiglia per ulteriori 6 mesi



PRAVIS