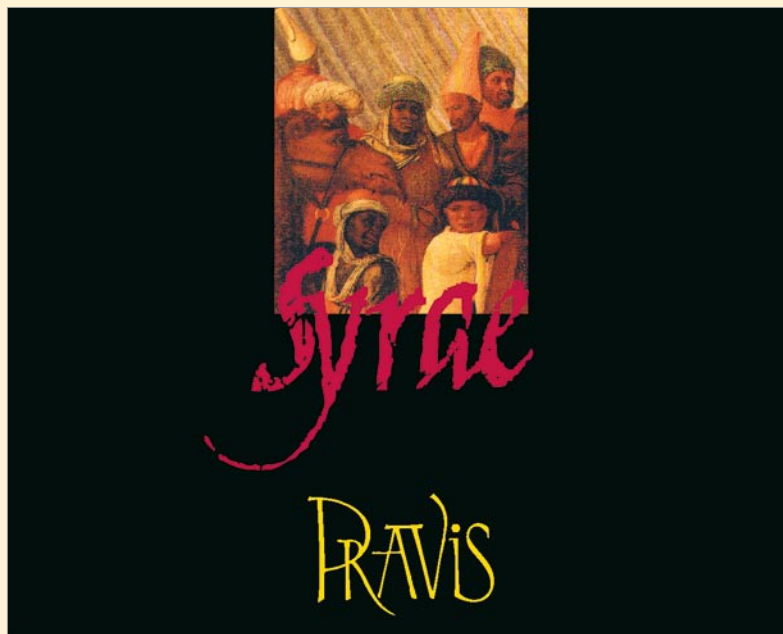


Syrah

Faszinierend seine rubinrote Farbe mit Schattierungen, die den Kernen des Granatapfels gleichen: Er hat ein facettenreiches Bouquet aus Gewürzen, Pfeffer, Haselnuss und Vanille, einzigartig „erdig“. Im Geschmack ist er klar und intensiv und enthüllt darin die Eleganz seiner Struktur, prachtvoll in seiner seidigen Weiche. Für das Trentino ist er ein innovativer Wein, allein aus der Syrah-Traube gekeltert, die sich auf unseren lehmigen Böden, verwöhnt von der Sonne am Rand des Gardasees, aufs Beste entfaltet. Ein Wein in kontinuierlicher, gefälliger Evolution.

Fascinating in its dark ruby color like that of a ripe pomegranate, this innovative Trentino Syrah shows a complex bouquet of spices, black pepper, hazelnuts and vanilla, all against a mildy earthy background. On the palate it is clean and intense on impact, then it reveals an elegant structure with silky softness. With a strong aging potential.



Rebsorte
Lage
Bodenzusammensetzung
Aufzuchtssystem
Ertrag
Vinifizierung
Reifung

Grape Varietal
Vineyard location

Soil type
Vine Training system
Yield
Winemaking techniques
Aging

*Syrah
 Gebiet Sort' Magre di Lasino auf 250 m ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
 Schluff
 Einfache Trentiner Pergel
 55 hl/ha
 In Rot; dreiwöchige Vergärung bei 28°/30° C
 Ein Jahr im Barrique-Fass und sechs Monate Reifung in der Flasche*

Syrah
 Sort' Magre zone of Lasino at 250 meters above sea level with southwest exposure
 Alluvial silt
 Simple Trentino pergola
 55 hl/hectare
 Maceration for three weeks at 28°/30° C
 One year in barrique and six months bottle aging