

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.



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



SYRAE

Fascinating in its dark ruby colour 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.

Grape varietal	Syrah
Vineyard location	“Sort’ Magre” zone in Lasino, at 250 m a.s.l. with southwest exposure
Soil type	Alluvial silt
Vine training system	Simple Trentino pergola
Yield	55 hl/hectare
Winemaking techniques	Fermentation takes place in stainless steel tank at a controlled temperature, with then maceration for three weeks at 28°/30° C. The wine is aged for 18 months in wood and matured for 6 months in bottle

SYRAE

Faszinierend seine rubinrote Farbe mit Schattierungen, die den Kernen des Grantapfels 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.

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