

Terreno: calcareo-dolomitico

Età delle viti: anno di impianto 1991

Vigneto: Masi

Densità ettaro: 6200 ceppi/ha

Forma di allevamento: spalliera con potatura a Guyot

Produzione per ettaro: 70 quintali/ha

Produzione media bottiglie: 2500 bottiglie

Tecnica di vinificazione: in rosso a contatto con le bucce per 15/18 giorni

Modi e tempi di conservazione: in barriques e tonneau per circa diciotto mesi e in bottiglia per dodici mesi

Degustazione: profumo di frutta matura, di marmellata di fragola e more con note spezziate di pepe verde, ben amalgamate con il sentore di caffè.

Alcool: 13% vol.

Acidità: 4,0 – 4,5 ‰

Longevità: 15/20 anni

Abbinamento cibi: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

# Syrah





# VALLAROM

Nel 1997 viene prodotta la prima annata del Vallarom Syrah I.G.T. Vallagarina, per celebrare la ventesima vendemmia di questo particolare e pioneristico vino per il Trentino, presentiamo il frutto di questa particolare varietà in una veste nuova.

L'uva raccolta rigorosamente a mano, proveniente dal vigneto Masi, viene delicatamente sgranellata e fatta fermentare in un tino tronco-conico in legno di quercia. Terminata la fermentazione alcolica e un breve periodo di ulteriore macerazione il vino viene trasferito in barriques e tonneau per il successivo tempo di affinamento di circa ventiquattro mesi, terminati i quali viene creata una massa unica in acciaio e successivamente imbottigliato sfruttando la luna calante.

Le bottiglie ottenute riposano nel nostro magazzino per almeno dodici mesi prima di essere poste in commercio.