

LA SABBIONA



DELIRIO

Tipo: Rosso

Varietà: 100% Syrah

Classificazione del vino: I.G.T. Ravenna

Resa per ettaro: 70 q.li

Altimetria del vigneto: 100 m

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3300 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: pigiadiraspatura a cui seguono 15-18 giorni circa di fermentazione sulle bucce con frequenti rimontaggi; dopo la svinatura, affinamento sulle fecce nobili con bottonagè frequenti e decantazione statica per 2 o 3 mesi, affinamento in vasche di acciaio e cemento vetrificato.

Durata della fermentazione: 15-18 giorni

Epoca di imbottigliamento: novembre, dicembre

Gradazione alcolica approssimativa: 14% vol.

Colore: Rosso rubino intenso e buona intensità di colore dovuta alla percentuale di syrah.

Naso: Persistente. I sentori percepiti sono tipici del vitigno Syrah, con aromi speziati.

Palato: Si presenta secco e morbido, con buona tannicità e sapidità. Le sensazioni di pepe nero sono dovute al vitigno syrah

Temperatura di servizio ideale: 18-20°C

Abbinamento: Si abbina a piatti di carne rossa importanti, selvaggina da pelo, salumi e formaggi stagionati.

