



CLASSIFICAZIONE:	Lazio Rosso. Indicazione Geografica Tipica
UVAGGIO:	Syrah 100%
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	Il vigneto è stato impiantato nel 1999. Si estende per circa 1 ettaro, con una densità d'impianto di 8000 piante. Tipo di allevamento a Guyot.
VINIFICAZIONE:	In acciaio con macerazione di 20 giorni durante la quale si susseguono rimontaggi e delestage
MATURAZIONE:	In barrique per dodici mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per almeno sei mesi
LONGEVITÀ:	È un vino da invecchiamento.
COLORE:	Rosso rubino intenso
PROFUMO:	Fortemente tipico e varietale con sentore di frutti rossi e pepe
SAPORE:	Armonioso, maturo, speziato, con ancora una ricca tannicità
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18°C



## SERGIO MOTTURA

Loc. Poggio della Costa 1, 01020 Civitella D'Agliano (VT), ITALIA  
Tel. +39 0761 915783 Email: vini@sergiomottura.com www.sergiomottura.com



biologico certificato  
dal 1991