



ESSENZA DELLA TERRA

Rosso

SYRAH IGP LAZIO

Uvaggio: 100 % Syrah

Grado Alcolico: 14 %

Produzione: Le uve, dietro attente e rigorose analisi, vengono raccolte in leggera surmaturazione.

Fermentazione malolattica in acciaio inox e successivo affinamento in acciaio inox per alcuni mesi.

Imbottigliamento nella primavera dell'anno successivo la vendemmia.

Aspetto: Limpido, intenso, profondo, sostenuto.

Colore: Rosso rubino con riflessi porpora.

Profumo: Un vino nel pieno rispetto dell'identità varietale, al naso si percepiscono i tipici sentori di violetta, ciclamino, ma anche ciliegia, amarena e mirtilli molto maturi. Molto intenso ed elegante.

Gusto: Nel rispetto della Linea Terra, il Syrah è il risultato dell'esclusivo affinamento in acciaio per preservare al pieno le specificità varietali. Caratterizzato da una grande morbidezza e volume, il Syrah di Parvus Ager si definisce attraverso una persistenza gustativa molto lunga e da un tannino estremamente levigato e dolce.

Varietal: 100% Syrah

Alcohol Content: 14 %

Production: The grapes, carefully and rigorously analyzed, are harvested slightly overripe. Malolactic fermentation in stainless steel and subsequent refinement in stainless steel for several months, 12 months in total. Bottling takes place in the spring of the year following the harvest.

Appearance: Clear, intense, deep, sustained.

Color: Ruby red with purple reflections.

Aroma: A wine respecting the varietal identity, with typical scents of violet, cyclamen, as well as very ripe cherry, sour cherry, and blueberries. Very intense and elegant.

Taste: In line with the Terra Line, the Syrah is the result of exclusive refinement in stainless steel to fully preserve varietal characteristics. Characterized by great softness and volume, Parvus Ager's Syrah is defined by a very long gustatory persistence and an extremely smooth and sweet tannin.