



## SOLIDEO SYRAH

UMBRIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**DESCRIZIONE:** il Solideo è ottenuto dai vigneti più vecchi, esposti a sud-est, su terreni minerali ricchi di scheletro. Il limitato carico di uva a pianta, il raggiungimento di una perfetta maturazione, consentono di elaborare un patrimonio polifenolico in grado di esprimere un vino di grande prospettiva.

**DEGUSTAZIONE:** nel calice si presenta di colore rosso rubino intenso, profondo. Al naso è complesso di grande ampiezza olfattiva; note fruttate di ribes nero, mora e prugna, con echi di toni fumè sono incorniciati dal varietale carattere speziato. In bocca la fresca acidità e la misurata trama tannica, disegnano il contorno di un vino sferico, a momenti ossuto, rendendolo ideale protagonista di tavole conviviali, o nel tempo del fine pasto.

### SCHEDA

**VITIGNI:** Syrah.

**ALTITUDINE:** 350 metri di quota.

**ESPOSIZIONE:** sud-est.

**TERRENI:** di origine vulcanica, tufacei, ricchi in scheletro.

**ETA' DEI VIGNETI:** 25 anni.

**CEPPI PER ETTARO:** 4000.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** controspalliera con potatura a cordone speronato.

**VENDEMMIA:** manuale, in cassetta, nella prima metà del mese di settembre.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** le uve, diraspate e pigiate fermentano in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 24-26 °C. I rimontaggi, frequenti e brevi, durante il primo terzo della fermentazione alcolica, vengono poi sospesi, proseguendo con macerazioni di 7-10 giorni ad una temperatura di circa 28-30°C. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique di rovere francese.

### NOTE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** rosso rubino profondo.

**PROFUMO:** intenso. Sentori di frutti di bosco, ciliegia e ribes; note balsamiche di liquirizia, cacao e caffè.

**SAPORE:** fresco, largamente espressivo, con tannini equilibrati in una palpabile voluminosità, per un finale ricco e persistente.

**ABBINAMENTI:** carni rosse grigliate, selvaggina di pelo, pecorini stagionati piccanti.

TENUTA DI SALVIANO

Loc. Salviano, Civitella del Lago - 05023 Baschi (TR) - Tel. +39 0744 950459 - info@salviano.it - www.salviano.it