

SYRAH



IN VIGNA

Il Syrah è un vitigno internazionale celebre per le sue note speziate che Paladin interpreta con grande eleganza.

Le uve sono vendemmiate a ottimale maturazione, è un vitigno generoso; di grande qualità e tipicità.

IN CANTINA

Le uve sono vinificate alla temperatura media di 25°C, mentre la macerazione si protrae per circa 15 giorni. Segue una maturazione in barrique di legno di 3/4 passaggio per ottenere dal legno una lenta ossigenazione con lo scopo di maturare i tannini originali, senza estrarli dal legno, conferendo così morbidezza al vino.

IN DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rosso intenso con riflessi granati. Il profumo è avvolgente con note intense di frutta rossa, come mirtillo, lampone e amarena. Piacevolmente fruttato e fresco, con una sfumatura di spezie e pepe nero. In bocca spicca la ciliegia sotto spirito e il caffè.

PLUS

Vino ampio e rotondo che trova grande consenso. Avvolgente e molto piacevole per la sua armonia e ampiezza.

ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto, accompagna in modo eccellente piatti di bollito e carni al forno. Ottimo con taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura ed insuperabile da solo, dopo cena al wine bar in compagnia.

In estate, servito fresco (12°-14°) è perfetto per accompagnare le grigliate in compagnia!

Degustare a 16°C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Quattro Grappoli
nella Guida Bibenda



Medaglia d'Oro
al Berliner Wein Trophy



Tre Viti
nella Guida Vitae



Medaglia d'Oro
alla Selections Mondiales des
Vins
Canada



Medaglia d'Oro
Mundus Vini

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 L
- 13,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 105 mg/l (-30% limite di legge)
- Zuccheri: 19,5 gr/l
- Acidità: 5,7
- PH: 3,55
- Bottiglie Prodotte annue: 80 000