

# ANTICO CEPPO



## SYRAH

LAZIO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
ROSSO



### VIGNETI DI PROVENIENZA

Vari comuni del Lazio.

### UVE DI PROVENIENZA

Syrah.

### RESA PER ETTARO

100/ 120 quintali circa.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

### SUOLO

Appezamenti collinari di origine vulcanica a medio impasto.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione e fermentazione prolungata sulle bucce in acciaio a temperature controllata, svinatura e pressatura soffice delle vinacce in ambiente controllato. Segue affinamento in acciaio e legni di varia natura e dimensione.

### ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino. Al naso frutta fresca e sotto spirito, eucalipto, pepe e sottobosco in un quadro olfattivo coeso. Elegante e sapido su sensazioni fruttate, intenso, dal tannino maturo e dalla lunga persistenza a ricordare frutta e radici.

### TITOLO ALCOLEMICO

13,50%.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

### ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati come polenta, pasta all' uovo ai funghi porcini, oppure carni rosse al sugo e alla griglia.