



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Le origini del Syrah sono controverse. Oggi è considerato da molti un vitigno importato dalla Francia, ma è probabile che abbia origini mediorientali e che provenga dalla città persiana di Shiraz. Si tratta di un vitigno internazionale diffuso in Francia, nella valle del Rodano, e coltivato estensivamente in California, Sud Africa e Australia. In Italia è coltivato prevalentemente in Sicilia, Toscana, Puglia e Lazio. Le prime testimonianze del Syrah in Italia risalgono al 1828 e si riferiscono alla sua presenza, sotto il nome di Grosse Serine o Hermitage, nella collezione del mantovano Acerbi, uno dei più importanti ampelografi italiani. Negli anni Novanta la produzione del Syrah è stata iniziata anche nel Lazio. Oggi è prodotto in qualità anche dall'Azienda Consoli.

EGO SYRAH

Indicazione Geografica Protetta.

Vino proveniente da vigne selezionate del Lazio di media collina, allevate a cordone speronato su terreni di natura vulcanico-argillosa, esposti alla brezza marina e sollecitati da buone escursioni termiche. La raccolta delle uve viene eseguita a metà ottobre. In cantina segue la fermentazione per circa venti giorni con rimontaggi e follature giornaliere. A fine fermentazione il vino riposa alcuni mesi, poi in vasche di acciaio per qualche settimana. Segue un affinamento in bottiglia.

È prodotto da uve Syrah in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Questo Syrah ha un colore rubino vivo. Si rivela interessante al naso, con note di frutta rossa, ribes e una nota moderatamente speziata. Il gusto è fresco e vigoroso con crescenti ritorni sapidi e pepati elegantemente fusi alla componente alcolica e tannica. Queste componenti ci consegnano un vino di gradevole bevanda.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino che può essere abbinato a salumi, primi piatti con sughi di carne, carni rosse, selvaggina, come cervo e cinghiale, e formaggi di media stagionatura.