



# 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.

## POGGIO DEI CONSOLI 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 forti escursioni termiche. La raccolta delle uve viene eseguita manualmente a metà ottobre dopo una rigorosa selezione. Le uve sono vinificate in rosso con diraspatura e pressatura soffice delle bucce. Segue la fermentazione che dura circa 20 giorni con rimontaggi e follature giornaliere.

A fine fermentazione il vino riposa sei mesi in barrique e successivamente in vasche di acciaio per qualche settimana. Segue un affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

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 intenso e acceso con riflessi violacei. È invitante all'olfatto con note di rosa canina vaniglia e spezie. Al gusto è fresco e vigoroso con crescenti ritorni sapidi e pepati elegantemente fusi alla componente alcolica e tannica. Finale lungo e avvolgente.

## 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.