



Villa La Ripa  
dal 1558

# SYRAH - SYRAH

## Indicazione Geografica Tipica Toscana



<b>Comune di Produzione:</b>	Arezzo
<b>Uve:</b>	Syrah 100%
<b>Grado Alcolico:</b>	14 %vol
<b>Quota Altimetrica vigneto :</b>	300 Metri
<b>Resa in litri/ Ettaro:</b>	4500 litri/ha.
<b>Sistema di Allevamento:</b>	Cordone Speronato e Guyot
<b>Epoca di vendemmia:</b>	A partire dalla terza decade di settembre.
<b>Data immissione sul mercato:</b>	Marzo di tre anni successivi all'annata di raccolta.

**Fermentazione alcolica e macerazione :** I grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Le uve del vigneto "Vigna Grande" non sono diraspite. Esse, dopo soffice pigiatura, sono macerate con i propri raspi. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti follature per favorire l'estrazione dalle vinacce di aromi, colore e tannini. Terminata la macerazione, che varia da 8 a 12 giorni, si effettua la svinatura.

**Fermentazione malolattica ed affinamento:** Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione malolattica. Syrah - Syrah è affinato in botti di rovere da 225 e 500 litri per 12 mesi; prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 12 mesi in bottiglia.

### Principali parametri analitici:

- Acidità Totale	5,50 g/l ac.tartarico
- pH	3,60
- Zuccheri	1,5 g/l

**Premi:** Decanter: Silver Medal - Gambero Rosso: 2 Bicchieri - Veronelli 90 pts - Luca Maroni: 91 pts - Merano Wine Festival: 88.99 pts – IWSC: SILVER MEDAL – Syrah du Monde: SILVER MEDAL – AIS Vitae: 2 viti



**Abbinamenti:** Cacciagione, arrosti e formaggi stagionati

