

# WANDA



Il Syrah è stato introdotto nel nostro territorio a metà degli anni '80 quando iniziava a nascere un mercato più attento al consumatore ed alla qualità dei vini. Nella nostra azienda è stato impiantato nei primi del nuovo millennio, come per tracciare una nuova via da percorrere per gli anni a seguire; la via della qualità.

**UVAGGIO**  
Syrah 100%

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Velletri (Rm)

**SUPERFICIE VITATA**  
Circa 2 Ha

**ALTITUDINE DEL VIGNETO**  
Circa 200 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO**  
Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Controspalliera a cordone speronato

**DENSITÀ DEI CEPPI**  
4.000 viti per ettaro

**PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE**  
2 kg

**RESA DELL'UVA IN VINO**  
70%

**ANNO D'IMPIANTO**  
2011

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Metà settembre

**RACCOLTA**  
A mano in cassette

## VINIFICAZIONE

Con diraspa-pigiatura soffice, macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo, pressatura soffice

**FERMENTAZIONE ALCOLICA**  
In acciaio a temperatura controllata

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA**  
Non svolta

**AFFINAMENTO**  
In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi

**METODO DI RIFINITURA**  
In bottiglia prima della messa in commercio

**COLORE**  
Rosa tenue con riflessi ramati

**AROMA**  
Note olfattive immediate ricordano la rosa e gli agrumi, nel finale si percepiscono sentori varietali che ricordano il pepe bianco

**SAPORE**  
Armonia e delicatezza celano un tannino appena percettibile, che pulisce il palato e ci prepara ad un nuovo assaggio

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**  
Lo consigliamo in abbinamento con piatti a base di pesce e formaggi morbidi. Per i giovani "Millenials" consigliamo l'abbinamento con la pizza

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10/12°C

