

# PALADIN

VIGNE E VINI

## SYRAH



**Cépage:** Syrah est un cépage international, qui se développe dans plusieurs territoires du monde, bien connu pour ses notes épicées qui sont élégamment représentés par Paladin.

**Vinification:** Lorsque les raisins atteignent le degré exact de maturité par une technique de séchage particulière appelée DMR (Doppia Maturazione Ragionata), on enlève la fructification du tronc, afin d'arrêter la circulation de la lymphe vers les raisins. De cette manière, les raisins sont soumis à une déshydratation partielle, et un épaissement de la peau, qui protégera les raisins au cours du processus de séchage. Les raisins sont laissés sur la vigne pendant 20 jours, jusqu'à ce qu'ils atteignent le degré exact de séchage. Seulement après ce processus, ils peuvent être récoltés. La vinification se produit avec une température moyenne de 25 ° C, tandis que la macération dure environ 15 jours.

**Couleur:** rouge rubis intense avec des reflets violets.

**Bouquet:** d'abord très intense et complexe, alors il y a une succession de confiture de fruits et de saveurs épicées qui se réunissent pour créer un grand équilibre.

**Goût:** grâce à la surmaturation et la concentration naturelle est un vin d'une grande structure et de l'harmonie. Doux mais structuré, avec un arrière-goût de fruits rouges et une longue finale.

**Accords mets et vins:**

Idéal en apéritif ou après le dîner, spécialement avec des plateaux de fromages moyennes ans et de charcuterie. Excellent avec la viande bouillie et cuite.

Teneur en alcool: 13,5% Volume

Teneur en sucre: 20 g / l

Acidité totale: 6 g / l

Température de service: 16 ° C

