



## 4.7.7 SYRAH

**DENOMINAZIONE:**

IGP Puglia rosso.

**VITIGNO:** Syrah 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Masseria Celentano, San Severo,  
Puglia settentrionale.

**ETÀ DEL VIGNETO:** Impianto del 2002.

**TERRENO:** Calcereo con tessitura argillosa.

**RESA PER ETTARO:**

70 Q.li da 5.600 piante per ettaro.

**VINIFICAZIONE PARTICOLARE:**

Raccolta manuale selettiva in cassette, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappadolo, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento in botti di rovere francese, barriques e tonneaux di vari passaggi

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 8/9.000

**ALCOOL:** 14/15%

**ABBINAMENTO:** Grandi formaggi stagionati o erborinati, selvaggina da pelo, brasati e carni alla griglia.

**Contiene solfiti**  
**Prodotto in Italia**