



## **“Shiraz” a Km0**

### Scheda Tecnica

#### Caratteristiche generali

Tipologia: Lazio IGP Rosso

Prima annata di produzione: 2007

N° medio bottiglie prodotte annualmente: 1.000

Uvaggio: Shiraz o Syrah cl. 525 (100%)

#### Terreno e forme d' allevamento

Zona d'origine: territorio nel comune di Sabaudia nei pressi del promontorio del Circeo

Tipo di terreno: sabbioso - sub-alcalino - non calcareo

Sistema di allevamento: filare con potatura a cordone speronato

Gestione della vigna: a basso impatto ambientale, senza uso di diserbanti, con concimazione organica e con impiego della lotta integrata.

Densità di impianto: oltre 3.700 piante per ettaro

Anno d'impianto del vigneto: 2004

Resa per ettaro: 120 q.li di uva

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta delle uve: manuale

#### Vinificazione

Vinificazione: pigiadiraspatura e macerazione delle bucce per 6 giorni con la tecnica del cappello sommerso a temperatura controllata

Maturazione: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox

Affinamento in bottiglia: minimo 3 mesi

#### Caratteristiche fisico - chimiche

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Acidità Totale: 5,2 g/L

pH: 3,50

SO<sub>2</sub> tot.: 80 mg/L

Estratto secco netto: 28 g/L

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Odore: intensi profumi fruttati che si fondono a lievi note speziate

Sapore: pieno, di buona struttura, con tannini dolci e vellutati

#### Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 16-17° C

Abbinamento gastronomico: primi piatti saporiti, arrostiti ma anche insaccati e formaggi semi stagionati

Abbinamento con la cucina del territorio: abbacchio allo scottadito