



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO



BRAMA

SYRAH VALLI DI PORTO PINO IGT

UVE:	Syrah.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.
CLIMA:	Il clima della zona è mediterraneo, caratterizzato da piogge scarse distribuite irregolarmente nel corso dell'anno e concentrate quasi totalmente nelle stagioni autunnali ed invernali, da frequenti ventosità provenienti da maestro, da temperature elevate nel periodo primaverile-estivo, miti in autunno, variabili tra freddo secco e mite in inverno.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Il Syrah insiste su sedimenti sabbiosi litorali deposti dai fiumi e dal mare nel corso del quaternario che si alternano a depositi lacustri e palustri e a tratti di crostoni carbonatici tipici degli ambienti di retrospiaggia. Si tratta di suoli franco argillosi a reazione alcalina, dotati di buona struttura e caratterizzati da presenza di scheletro costituito da ciottoli; la dotazione di calcare attivo e micro elementi, di cui sono ricchissimi, esalta la componente speziata dei vini prodotti con le uve allevate su queste matrici.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Tra fine settembre e inizio ottobre.
VINIFICAZIONE:	Le uve vengono solo pigiate e il mosto macera per 20 giorni con le bucce con follature periodiche. Al termine della fermentazione in acciaio, segue un periodo di affinamento e maturazione di 10 mesi in tonneau di 1° e 2° passaggio, completata da un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.
COLORE:	Rosso rubino intenso brillante e consistente.
PROFUMO:	L'intensità all'approccio rivela note floreali e di frutta fresca, insieme a ricordi balsamici di arbusti mediterranei e di spezie piccanti.
GUSTO:	Ricco, pieno, appagante. Lo sviluppo gustativo gioca sull'equilibrio fra note vibranti di freschezza e sapidità e dei richiami speziati di pepe integrate in una trama tattile avvolgente per maturità di frutto e struttura e grintosa nelle sfumature tanniche.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Primi piatti dai sughi speziati, secondi di carne cotta al forno o alla brace, formaggi a pasta dura.
GRADO ALCOLICO:	14,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
FORMATO:	750 ML

