



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, quasi circondato dal mare ed esposto costantemente a venti salmastri che caratterizzano il clima e i prodotti che li nascono. In pochi chilometri quadrati presenta un'am-pia variabilità nelle matrici pedologiche. Terreni ricchi di arenaria eolica depositata su calcari cementati si alternano a zone argillose ricche di scheletro, calcare attivo e microelementi che danno origine, assieme alla influenza marina a vini dalla forte personalità. 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.
RESA:	70 quintali/ettaro.
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 tonneaux 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%-15% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16-18 °C
FORMATO:	750 ML

