



Nero di Lava Lazio IGP Syrah · Safra 2020

As uvas deste vinho italiano são colhidas, selecionadas manualmente e conferidas na vinícola.

Após o desengace e a prensagem suave, fermentam com as cascas em tanques de aço, com numerosos bombeamentos, a uma temperatura entre 24 °C e 28° C, por cerca de 12 dias. Após a primeira fermentação, o vinho é transferido para barricas onde realiza a fermentação malolática e a maturação em barricas ocorre durante alguns meses.

O último passo é um afinamento adicional na garrafa, antes da comercialização.

Variedades de Uva: 100% Syrah.

Cor: rubi escuro e profundo.

Aromas: notas de frutas vermelhas, madeiras balsâmicas, chocolate e tabaco.

Paladar: quente, com taninos suaves e sutis e leves notas de cacau.

Harmonização: carnes vermelhas.

Temperatura de serviço: 16-18 °C

Teor alcoólico: 13,5% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13

