

**La Tognazza
amata**

*Il Rosso della "Tognazza"
dal sapore armonico, persistente
ed equilibrato ha struttura
corposa e un intenso profumo,
che lo rendono immediatamente
riconoscibile un pò come me.*



ANTANI Syrah

DENOMINAZIONE:

Vino rosso Lazio I.G.P. Syrah

ZONA DI PRODUZIONE:

Comprensorio a sud dell'area geografica
dei Castelli Romani

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in inox dura per 8/10 giorni

VITIGNO:

Syrah 100%

TIPO DI TERRENO:

Tipico delle colline del Lazio, di natura vulcanica,
costituito da lave, tufi e ceneri, ricco di potassio e
fosforo

TIPO DI ALLEVAMENTO:

Filare portato a cordone speronato o a guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Vino dal colore rosso rubino brillante e sfumature violacee

ODORE: Al naso denota grande freschezza, aromi intensi e puliti di ciliegia nera, fragola, lampone, susina e violetta seguite da sentori di vaniglia e pepe nero

GUSTO: Nella bocca si conferma l'ottima corrispondenza di quanto rivelato al naso, un ingresso lievemente alcolico comunque bilanciato da tannini con ottima struttura di corpo e sapori intensi. Retrogusto intenso e persistente con lampone e fragola in evidenza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Carni rosse e bianche, cacciagione, insaccati e formaggi semi stagionati e stagionati

RACCOLTA:

Settembre

RESA/HA

60-70 q/Ha

GRADAZIONE:

13% Vol.

TEMPERATURA SERVIZIO OTTIMALE:

14° - 16° C.



DAL 1969, FABBRICA DI GUSTO E SUGGERIMENTI