

## *Cicogna Syrae*



### **HERKUNFT**

Colli Berici

### **REBSORTEN**

Syrah 100%

### **PRODUKTIONSGBIET**

In der Gemeinde von Alonte, hügeliges Gebiet mit Kalkboden.

Der Weinberg ist nach Süd/Südwest ausgerichtet und liegt zwischen 150 - 180 m.

### **WEINBEREITUNG**

10 - 12 Tage bei temperaturgesteuerter Gärung von 25° - 28°.

### **REIFUNG & VERFEINERUNG**

1 Jahr in Barrique.

6 Monate Flaschenlager.

### **ERTRAG PRO HEKTAR**

48 HL.

### **GESAMTPRODUKTION**

8933 Flaschen.

### **HISTORISCHE ANGABEN**

1,4 Hektar wurden 1995 in der Lage Cicogna mit 3900 Reben pro ha. bepflanzt.

### **ANMERKUNGEN**

Dunkles Rubin, sehr komplexe u. intensive Beerenaromen, ein ganzer Fruchtkorb umschließt ein kräftiges

Tannin, Holz dezent eingesetzt, ein Maul voll Wein!

### **TRINKEMPFEHLUNG**

Zu dunklem Fleisch, Käse & allen pikanten Speisen, Grilladen und Wild.