

IL LEMOS

Syrah Rosso IGT Salento



Di un colore rosso intenso a trama fitta, al naso rivela profumi di confettura di ciliegie e note speziate di pepe nero e vaniglia con sfumature tostate di cacao. Ha un gusto pieno, morbido e suadente con eleganti tannini e finale persistente. Ottimo con filetti, entrecote di manzo e formaggi stagionati.

UVE: Syrah 100%
 TERRENO: Medio Impasto
 ALLEVAMENTO VITI: Cordone speronato con 5000 ceppi per ha
 ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 10 anni
 VENDEMMIA: Prima metà di Settembre
 RESA IN UVA PER ha: 60 q.li
 AFFINAMENTO: minimo 12 mesi in barrique
 AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 12 mesi
 FORMATO BOTTIGLIA: 750ml
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°c

Of a deep red colour, the nose reveals perfumes of cherry jam and spiced notes of black pepper and vanilla with a touch of toasted cocoa. Full, smooth and persuasive with elegant tannins and a long finish. Very good matches with fillets, beef entrecote, and ripe cheeses.

GRAPES: Syrah 100%
 SOIL: medium Textured
 TRAINING SYSTEM: Cordon spur with 5000 vinestocks per hectar
 AGE AVERAGE OF VINEYARDS: 10 years
 HARVEST: first half of September
 YIELD per HECTAR: 6 tons
 MATURATION: at least 12 month in barrique
 BOTTLE AGEING: at least 12 month
 BOTTLE SIZE: 750ml
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C