



CERAMIDA

# Nero d'Aspromonte

## Syrah, Costa Viola IGP



**Vitigno: Syrah 100%**

**Zona di produzione:** il vigneto è situato a circa 400 mt sul livello del mare, su antichi terrazzi con vista sul mare, lungo la costa viola. Terreno argilloso adatto alla coltivazione della vite grazie al clima caldo, alla forte escursione termica giorno/notte e alle brezze provenienti dal mare che danno all'uva salinità e profumi intensi.

**Sistema di allevamento:** Guyot a spalliera con densità di circa 6000 piante per ettaro.

**Produzione:** limitata a circa 1,5 kg per pianta, grazie alla potatura e al diradamento dei grappoli

**Vendemmia:** 3a settimana di settembre, manuale, selezione di uve e acini al momento della vendemmia.

**Vinificazione:** le uve vengono diraspate e pigiate immediatamente dopo la raccolta, poi sono messe in piccoli tini (massimo 500 kg per ogni tino). Inoculazione di lieviti esogeni con rigoroso controllo della temperatura durante tutto il periodo della fermentazione alcolica (18-25°C) per circa 2 settimane. Tutto il procedimento di vinificazione viene effettuato in maniera artigianale, in una piccola cantina, utilizzando solo tini di acciaio.

**Maturazione e affinamento:** il vino permane solo in vasche di acciaio per circa 12 mesi per consentire la conservazione degli aromi intensi originari. Affinamento in bottiglia per almeno altri 12 mesi.

**Abbinamenti suggeriti:** si abbina bene a piatti a base di carne, carni rosse, pollo, coniglio, ecc., Ottimo anche per accompagnare formaggi o salumi.

**Caratteristiche:** colore rosso intenso, il gusto è morbido, asciutto, leggermente tannico con una buona acidità. I profumi sono di frutta rossa matura (prugne, mirtilli...), spezie (pepe nero), muschio, liquirizia.

**Gradazione alcolica:** 13,0%vol

**Temperatura di servizio consigliata:** 18° C