

# LAZIO

## FALESCO

### TELLUS

#### SYRAH

LAZIO Indicazione Geografica Tipica  
2009

#### L' UVA E IL VIGNETO

Con l'obiettivo di ottenere un vino che potesse rappresentare al meglio la grande potenzialità del vigneto Lazio abbiamo ritenuto di puntare la nostra attenzione sulla varietà Syrah.

La cura delle singole piante, con particolare riferimento al sistema di allevamento ed al contenimento della produzione, ci consentono di ottenere uve di grande equilibrio, tanto dal punto di vista zuccherino quanto da quello fenolico.

#### LA VINIFICAZIONE

Subito dopo la raccolta e la successiva spremitura le uve vengono avviate ad una fase di pre-macerazione a freddo per 4 o 5 giorni ad una temperatura di 18-20°C. Questa tecnica esalta al meglio la naturale caratteristica di freschezza e fragranza del frutto. Successivamente la fermentazione prosegue ad una temperatura di 25-27°C. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene immesso in barriques di secondo passaggio per un periodo di 5 mesi, dove svolge anche la fermentazione malolattica.

#### IL VINO

Vino dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca, di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.



#### DATI TECNICI

##### Uvaggio

Syrah 100%

##### Zona di produzione

Regione Lazio

##### Superficie vigneto

5 Ha

##### Altitudine vigneto

300 metri s.l.m.

##### Tipologia terreno

Sabbioso, media tessitura

##### Sistema di allevamento

Cordone speronato

##### Densità dei ceppi

5.000 per Ha

##### Produzione per ettaro

65 Q.li

##### Resa uva in vino

65%

##### Età media delle viti

15 anni

##### Epoca della vendemmia

Prima metà di Settembre

##### Vinificazione

Macerazione sulle bucce

##### Fermentazione alcolica

In acciaio inox per 15  
giorni

##### Fermentazione malolattica

Interamente svolta

##### Affinamento

Barriques di 2° passaggio

##### Alcool svolto

14,00%

##### Acidità totale

5,30 gr/lit

##### Estratto secco

32,50 gr/lit

##### pH

3,60