



Santa Perpetua 2018

Nato dalle uve dei nostri vigneti di Syrah, situati appena sopra la cittadina di Tirano, il Santa Perpetua è uno dei nostri rossi vellutati e corposi, caratterizzato da un raffinato gioco speziato-fruttato.

— **MARCHIO**

Le Traverse

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia

Provincia: Sondrio

Comune: Tirano

— **UVAGGIO**

Syrah

— **DENOMINAZIONE**

Alpi Retiche di Sondrio IGT

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Terroir sabbioso, di granito e argilla, poco humus, molto permeabile

— **RESA**

350g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone Speronato

— **VINIFICAZIONE**

Le uve vengono selezionate già in vigna. Diraspate nella cantina di Villa di Tirano e passate in fermentini da 20 hl. Fermentazione con lieviti propri della durata di ca. un mese

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in barrique usata

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

12.5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,1g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,5g/l

— **LONGEVITÀ**

8 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso rubino denso con riflessi violacei; aromi intensi e fruttati di piccoli frutti a bacca nera e con note speziate di pepe nero; al palato morbido, ricco con presenza di tannini spessi e soffici

— **COLORE**

Rosso rubino denso con riflessi violacei

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di carni rosse, petto d'anatra, carrè di agnello e formaggio a pasta dura

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C

— **FORMATO**

75cl