



## Santa Perpetua 2022

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/m<sup>2</sup>

### — SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

### — VINIFICAZIONE

Le uve vengono selezionate già in vigna. Dirasپate 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

13,5% vol

### — ACIDITÀ TOTALE

5,3g/l

### — ZUCCHERO RESIDUO

<1g/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, carré di agnello e formaggio a pasta dura

### — TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### — FORMATO

75cl

