



## MASSERIA DEL FEUDO



### **SYRAH**

Vigneto: Vigna delle Rose 480 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto argilloso

Sistema allevamento: cordone speronato

Uve: Syrah 100% raccolte a mano

Produzione per ettaro: 90 quintali

Epoca vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: Diraspapigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni e Macerazione in vasche inox per 14 giorni a temperatura controllata, svinatura, breve affinamento in vasche di cemento e in bottiglia.

Vineyards: Vigna delle Rose 480 mt a.s.l.

Land: medium texture and average clay

Pruning system: spurred cordon.

Grape: Syrah 100% manual harvest

Yield per hectare: 90 quintals.

Harvest: first decade of September

Winemaking: Destalking, maceration and fermentation through indigenous yeasts in stainless vats for 14 days at 24°C, racking, short refining in concrete vats and in bottle.