

Verifica le disposizioni del tuo comune  
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto  
BOTTIGLIA - GL71 - Raccolta vetro  
TAPPO - FOR51 - Raccolta differenziata dedicata  
CAPSULA - C/ALU90 - Raccolta alluminio

## SYRAH LAZIO IGP

Il Syrah, anche detto Shiraz secondo l'etimologia orientale del nome, è una varietà internazionale, che nel corso dei secoli ha trovato larga diffusione nella valle del Rodano, a Sud-Est della Francia, ma che molti studiosi ritengono provenire da Siracusa.

### LA VENDEMMIA

Mediamente nella seconda decade di settembre. Raccolto manualmente in piccole cassette.

### LA VINIFICAZIONE

Breve macerazione a temperatura controllata per esaltare le note fruttate, segue la fermentazione malolattica. Successivo affinamento in acciaio e legno di varia natura e provenienza.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Colore rosso rubino dalle sfumature violacee, profumo intenso e fruttato con sentori di spezie, in bocca ha una buona struttura e persistenza, morbido e fresco, con tannini delicati. Si abbina con formaggi stagionati, filetto al sesamo, costata di manzo. Temperatura di servizio consigliata 16°/18°.



*The Syrah, also known as Shiraz according to the oriental etymology of the name, is an international variety, which over the centuries has become widespread in the Rhône valley, in the South-East region of France, but many scientists believe that it originated from Syracuse.*

### THE GRAPE HARVEST

*Usually harvested in the second decade of September. Harvested by hand in small boxes.*

### THE WINEMAKING

*Short maceration at controlled temperature for enhance the fruity notes, after the malolactic fermentation. It is subsequently aged in steel and woods of various nature and provenance.*

### THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

*Ruby red wine with violet shades, intense and fruity fragrance with scents of spices, in mouth it has a good structure and persistence, it is mellow and fresh, with delicate tannins.*

*It matches with aged cheeses, sesame fillet and beef ribs. Recommended serving temperature is 16°/18°C.*



*Villa Simone*

AZIENDA AGRICOLA **VILLA SIMONE**

Via Frascati Colonna, 29  
00078 Monte Porzio Catone - (RM) Italia  
Tel. +39 06 9449717 - email: [info@villasimone.it](mailto:info@villasimone.it)

[www.villasimone.it](http://www.villasimone.it)