

FALESCO



FATTORIA TELLUS
LAZIO
TELLUS SYRAH
2017

UVAGGIO
SYRAH 100%

ZONA DI PRODUZIONE
CASTIGLIONE IN TEVERINA

SUPERFICIE VIGNETO 20 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
75 Q.LI

RESA UVA IN VINO
65%

ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 ANNI



ROSSO
LAZIO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA
PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE
MACERAZIONE SULLE BUCCE

FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX PER 15 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
INTERAMENTE SVOLTA

ALCOOL SVOLTO
13,60%

ACIDITÀ TOTALE
5,00 GR/LT

ESTRATTO SECCO
32,00 GR/LT

PH
3,62

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 messo in legno 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.