

Il Serpente con la Cresta 2021

shiraz della bergamasca indicazione geografica tipica

Zona: Villa d'Almè (BG)

Terreno: Marna di Bruntino, substrato roccioso calcareo, con leggera copertura di depositi superficiali limosi-argillosi

Allevamento: cordone speronato

Altezza: media 420 mt

Condizione agronomica: convenzionale

Uva: shiraz

Le origini del Syrah sono un misto tra mito e realtà, alcuni lo collocano nella Persia antica, nella città di Shiraz, o addirittura nella Sicilia legata alla città di Siracusa, tuttavia le ricerche hanno rivelato che il Syrah è l'incrocio tra due vitigni francesi, la Mondeuse Blanche e la Mondeza rouge coltivate nella Savoia.

Vendemmia Manuale, 13 Ottobre 2021

Vinificazione Dopo la diraspatura l'uva viene lasciata macerare a freddo per 2 giorni a 8° / 10° per favorire la miglior estrazione del colore e dei profumi tipici del vitigno. Fermentazione tumultuosa per 3 settimane in acciaio a temperatura di 20/ 22°C con rimontaggi e follature 2 – 3 volte al giorno per garantire un maggior tenore in estratti e tannini ed alcuni "delestage" Fermentazione malolattica in acciaio. 4 travasi a seguire affinamento in botti di rovere.

Affinamento in barrique francese da 225 l per almeno 36 mesi in modo che questo vino si evolva acquisendo profumi di straordinaria profondità e varietà.

Maturazione in bottiglia almeno per 12 mesi

Grado alcolico 14% vol

Descrizione organolettica:

COLORE: Brillante rosso rubino tendente al carminio, limpido e trasparente con una fluente fluidità. **OLFATTO:** Molto intenso, i buona persistenza ed in particolare si evidenziano note speziate come il pepe nero e la cannella, ben miscelate con profumo floreale di genziana insieme aromi di rabarbaro ed incenso non mancano i sentori di frutta come la prugna, la mora e il ribes nero. Nel retro olfatto si manifestano leggeri aromi di tartufo nero e polvere di liquirizia. **GUSTO:** Bella eleganza gustativa e lunga persistenza con note armoniose, dai sottili tannini alle sensazione di vaniglia e fumo di tabacco da pipa dolce, buona sapidità invita alla beva. Evidente la sua giovinezza per la freschezza piacevole dell'acidità. **ABBINAMENTO:** Adatto a carni come agnello, manzo e selvaggina cotte sia arrosto che in umido. Molto bene con i formaggi stagionati ma anche a salumi un po' saporiti. Può essere consigliato anche su piatti speziati della cucina mediterranea.

Vigneto storico del Milletrecento nel cuore del Parco dei Colli di Bergamo. Casa Virginia custodisce i vitigni autoctoni e sperimenta nuove varietà su suoli di Marna, unendo memoria e innovazione.

Scopri
Tenuta Casa Virginia >

