



## VIRGOLA

Aprire la strada  
a nuovi  
orizzonti.

Vino: Rosso  
Varietà: Syrah 100%  
Denominazione: IGP - Veneto  
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)  
Sistema di impianto/ceppi Ha: Guyot/4.000  
Età della vigna: 25 anni  
Produzione per Ha: 50 q.li  
Vendemmia: manuale seconda/terza settimana di settembre.  
In plateau per leggero appassimento 20/30gg.

---

### Operazioni di cantina:

pigiadirasatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento per 24 mesi in Barriques rovere francese nuove 100%.

### Dati analitici:

Alcool 14,5% gr/lit  
Ph 3,5  
Ac. Tot. 5.50 gr/lit  
Ext. Secco 32 gr/lit

### Note organolettiche:

rosso rubino con riflessi violacei, esprime al naso note di frutta di sottobosco, muschio, terra minerale, pepe nero, in bocca entra pieno, ricco e avvolgente, di grande sapidità il dialogo frutto legno ne completa la sovranità.

### Abbinamento:

carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità o fine pasto con cioccolata e frutta secca.

### Longevità:

20 anni min.

---

### Commento del winemaker.

*Il vitigno Syrah è uno dei più difficili da gestire, come uva prima, come vino poi. È delicato, soggetto a malattie in vigna come botrytis, oidio e tignoletta, volatile e di facile caduta nelle linee caratteriali come vino. La grande sfida è quindi riuscire a condurlo tra queste avversità e proteggerlo con grande sensibilità. Il risultato è Virgola: un vino di eccezionale eleganza e finezza, ricco, complesso, con note forti di frutta, spezie e terra.*

2012 AIS Vinetia 89.7 punti

2015 AWC Vienna medaglia d'oro con il punteggio di 92.2 annata 2012

2016 Merano wine Award con il punteggio di 88 - 88.99 annata 2013

---