



TERRE DEL
CREARIO

BELMUNT

È l'unico Syrah in purezza 100% prodotto all'interno della Riserva Naturale de Sacro Monte di Belmonte. Un unicum ambientale che consente per il tipo di suolo granitico e la biodiversità dell'ambiente di collina, di ottenere un'interessante prova di adattamento di questo vitigno internazionale nell'ambito collinare dell'Alto Canavese.

ZONA DI PRODUZIONE

In Alto Canavese, a Valperga, Loc. "Vigne di Sopra" in Regione Vignolio, 470 mt s.l.m. è la zona dei vigneti all'interno della Riserva Naturale del Sacro Monte di Belmonte.

PATRIMONIO UNESCO dal 2003.

Sistema di allevamento con potatura guyot ramificato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

- Vendemmia manuale a fine settembre / inizio ottobre
- Pigiatura, diraspatura e pressatura soffice
- Fermentazione a temperatura controllata con macerazione in contenitori acciaio inox per 15 giorni
- Fermentazione malolattica in acciaio inox
- Affinamento: barriques in legno 18/24 mesi
- Affinamento in bottiglia 6/12 mesi

NOTE SENSORIALI

- Colore: rosso rubino intenso di notevole fittezza per l'alto contenuto di sostanze coloranti. Il rosso rubino del Syrah giovane ha sfumature amaranto, tendenti al granata con l'invecchiamento.
- Profumo: il bouquet è caratterizzato da intensi profumi tipici del Syrah, con sentori speziati di pepe nero e chiodi di garofano, uniti a note di piccoli frutti rossi integrati con le note dolci e speziate dell'affinamento.

ABBINAMENTO

Va servito ad una temperatura di 18/20° in ampi calici per permettere di apprezzare il colore ed i profumi. Il Syrah è dotato di grande versatilità negli abbinamenti. Si accompagna bene a primi strutturati e complessi, alla carne rossa, cacciagione e formaggi di media stagionatura. Particolare con pesce alla griglia e in umido e, perchè no, con un'impepata di cozze.



RISERVA BELMONTE