



**SYRAE, TRENTINO ROSSO IGT**

**CHF 19.50 inkl. MwSt.**

**Pravis Azienda Agricola**

Region: Trentino (Lasino) / Italien  
Jahrgang: **2016**  
Kategorie: mittelschwerer Rotwein  
Alkohol: 14.0 % vol.  
Flaschengrösse: 75 cl  
Trauben: **Syrah 100%**  
Ausbau: Barrique



**SKU:** 280

**Kategorien:** [Italien](#), [Rotwein](#), [Valle d'Aosta - Aostatal](#), [Weine](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der Syrae ist ein innovativer Wein für das Trentino. Zu 100% aus der Syrah-Traube gekeltert, die sich dank der lehmreichen Böden und der Sonne der Gardasees Riviera optimal entwickeln kann und dadurch einen Wein von grossem Potential liefert.

**Degustation:**

Rubinrot, mit Nuancen die an Granatapfelkerne erinnern. In der Nase vielschichtig, Gewürznoten, Pfeffer, Haselnüsse und Vanille, einzigartig "erdig". Am Gaumen rein und intensiv, die Eleganz der Struktur ist unverkennbar, üppig in seiner seidigen Weichheit.

**Ideale Trinktemperatur:** 17 - 19 °C

**Passend zu:** rotem Fleisch, Wild und gut gereiftem Käse

**Weinberg / Reben:**

Rebfläche: 2 ha (Fraktion Sort' Magre di Lasino)  
Ausrichtung: Südwest  
Bodenbeschaffenheit: schlick- und geröllhaltiges Schwemmland  
Anbauhöhe: ca. 250 m ü.d.M.  
Traubenlese: Erste Oktoberwoche  
Lese: manuell in kleine, feste Kisten  
Produktion / Hektare: ca. 55 hl  
Rebenerziehung: einfaches Pergolasystem, typisch für das Trentino

**Fermentation:**

Im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen, mit anschliessender Mazeration während ca. drei Wochen bei 28°/30 °C.

**Ausbau:**

Im Barrique während 18 Monaten, dann während weiteren 6 Monaten in der Flasche.

**Technische Daten:**

Gesamtsäure: 5.45 g/l  
pH - Wert: 3.6