

## 4.7.7 SYRAH

DENOMINAZIONE:  
igp Puglia rosso

VITIGNO: Syrah 100%.

ZONA DI PRODUZIONE:  
Masseria Celentano, San Severo,  
Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo con tessitura argillosa

RESA PER ETTARO:  
70 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE PARTICOLARE:  
Raccolta manuale selettiva in cassette,  
diraspatura molto delicata per lasciare  
completamente intatti gli acini,  
macerazione e fermentazione in  
acciaio a temperatura controllata per  
circa 20gg con periodica  
sommersione del cappello, 2  
rimontaggi al giorno con separazione  
dei vinaccioli, ripetuti delestage,  
pressatura soffice.  
Dopo la fermentazione malolattica,  
affinamento in botti di rovere  
francese, barriques e tonneaux di vari  
passaggi, per circa 12 mesi ed almeno  
18 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
8 / 9.000

ALCOOL: 13,50 / 14

ABBINAMENTO: Grandi formaggi  
stagionati o erborinati, selvaggina da  
pelo, brasati e carni alla griglia

DENOMINATION:  
igp Puglia rosso

GRAPES: Syrah 100%

PRODUCTION AREA:  
Masseria Celentano, San Severo,  
Northern Puglia

AGE OF THE VINEYARD:  
planted in 2002

SOIL:  
calcareous with clayey texture

YIELD PER HECTARE:  
7.000 kg from 5,600 plants per  
hectare

VINIFICATION:  
Selective picking by hand in crates,  
very delicate de-stemming in order  
to keep grapeberries undamaged.  
Maceration and fermentation in  
stainless steel at controlled  
temperature for about 20 days with  
periodic submersion of the hat, twice  
a day pumping over, repeated  
delestage finally followed by soft  
pressing. After malolactic  
fermentation, aging in French oak  
barrels of different sizes (barrique e  
tonneaux) and different usage (first,  
second, third passage) for 12 months  
and then at least 18 months in the  
bottle.

BOTTLES PRODUCED: 8 / 9,000

ALCOHOLIC CONTENT:  
13.50 / 14 % by vol.

FOOD MATCH: Aged or marbled  
noble cheeses, furred game, braised  
and grilled meat.



  
*Alberto Longo*