



## ALBÓRI DI LÄMPATA

*Albóri di Lämpata è un syrah in purezza. Di questo vitigno, dalla straordinaria versatilità, abbiamo ottenuto un'interpretazione esclusiva. Dai vigneti rivolti a maestrale viene fatta una scrupolosa selezione delle uve, e dopo 12 mesi di affinamento, Albóri di Lämpata è imbottigliato in pochissimi esemplari. Il nome significa alba di giugno. Come l'alba più bella anche questo syrah, rosso con riflessi violacei, è un vino emozionante, complesso ed avvolgente, di eleganza incomparabile.*

*Prima annata prodotta: 2009*

*Vitigno: Syrah in purezza*

*Denominazione di origine: IGT Isola dei Nuraghi*

*Vigneti: di proprietà*

*Sistema di allevamento: cordone speronato*

*Resa per ettaro: 45/50 q*

*Vendemmia: tra la fine di settembre e i primi di ottobre*

*Fermentazione: fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per 3 settimane*

*Maturazione: 12 mesi in affinamento prima di passare in bottiglia*

*Potenziale di invecchiamento: alto*

*Note di degustazione*

*Colore: rosso carico con riflessi violacei*

*Olfatto: di frutti a bacca nera, mora, amarena, liquirizia e violetta, con note di pepe nero*

*Gusto: grande complessità aromatica con note balsamiche di mirto e macchia mediterranea, confettura, caffè, cuoio e dattero.*

*Temperatura di servizio: 15/16 °C*