



OPIMIAM

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
SYRAH

Wine produced from Syrah grapes; very delicate and gentle character, as if it has a soul. Intense ruby color; In this wine the volcanic soil and the sea breeze deeply characterize the product.

“Vinum Opimiam” was a highly appreciated and valuable wine that demanded 25-year aging for the Ancient Romans

Il nostro Syrah è un vino gentile, dal colore rosso rubino intenso che trae le sue caratteristiche dal sole intenso, dal terreno vulcanico e dalla brezza marina.

Il nome trae origini dal “Vinum Opimiam” che era, per gli antichi Romani, un vino pregiatissimo che richiedeva un invecchiamento di 25 anni.

DATA SHEET

VINTAGE	2016
CLASSIFICATION	IGT LAZIO RED SYRAH
GRAPE VARIETY	SYARH
PRODUCTION AREA	ARDEA (ROME)
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	150 M S.L.M.
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY OF VINES	5500 PLANTS PER HECTARE
YEALD	65 Q.LI
HARVEST	I°-II° DECADE OF SEPTEMBER
WINEMAKING SYSTEM	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10 ° C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 22 DAYS
ALCOHOLIC FERMENTATION	IN STAINLESS STEEL
MALOLACTIC FERMENTATION	FULLY IN BARRIQUES
FINING	IN BARRIQUES FOR 6 MONTHS AND THEN 6 MONTHS MORE IN BOTTLE

SCHEDA TECNICA

ANNATA	2016
CLASSIFICAZIONE	IGT LAZIO ROSSO SYARH
VITIGNI	SYARH
ZONA DI PRODUZIONE	ARDEA (ROMA)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	150 M S.L.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ VIGNETO	5500 CEPI PER ETTARO
PRODUZIONE PER ETTARO	65 Q.LI
RACCOLTO	I°-II° DECADE DI SETTEMBRE
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE - MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 22 GIORNI
FERMENTAZIONE ALCOLICA	IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	COMPLETAMENTE SVOLTA IN BARRIQUES
CHIARIFICA	IN BARRIQUES PER 6 MESI E ULTERIORI 6 MESI IN BOTTIGLIA

AWARDS / RICONOSCIMENTI

2016	3 GRAPPOLI BIBENDA 2018
------	-------------------------

