



## OPIMIAM

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
SYRAH

Wine produced from Syraz 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

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	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

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 CEPPI PER ETTARO
PRODUZIONE PER ETTARO	65 Q.LI
RACCOLTO	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

2017	93 LUCA MARONI
2016	89 LUCA MARONI   MEDAGLIA DI BRONZO INTERNATIONAL WINE CHALLENGE [IWC]   GOLD MEDAL BERLINER WINE TROPHY   3 GRAPPOLI BIBENDA   87 WINE ENTHUSIAST

