



FEUDI di terra d'Otranto

Le Maschere Syrah

Nome: Le Maschere 'Syrah'

Uvaggio: 100% Syrah

Denominazione: I.G.T. Salento Rosso

Zona di produzione: Agro di Veglie (LE) - Contrada Masseria 'La Fica di donna Sandra'

Terreno: Tendenzialmente argilloso, calcareo, ricco di potassio

Orientamento filari: Nord-Sud

Sistema di allevamento: Cordone Speronato - Monolaterale

Produzione di uva 2 per ettaro: 80 Quintali ca.

Densità d'Impianto: 5000 Piante per Ha

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre

Tecnica di vinificazione: Macerazione del pigiato per 8 - max 10 giorni; fermentazione in acciaio Inox di piccola capacità a temperature costanti e controllate al di sotto dei 22°C; fermentazione malolattica ultimata

Invecchiamento: 10 Mesi in acciaio + 3 mesi in vetro

Gradazione Alcolica: 13,0 % vol

Immissione al consumo: 12/18 mesi dalla vendemmia

Colore: Rosso rubino intenso con sfumature violacee

Note aromatiche: Di confettura e piccoli frutti rossi con lievi sentori speziati di liquirizia

Gusto: Pieno, voluminoso, dal finale poco tannico elegante

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti elaborati ed arrostiti di carni rosse

Temperatura di Servizio: A quella ambiente intorno ai 20° C

Disponibilità annua N° bottiglie: 50.000



Società Agricola Feudi di terra d'Otranto S.r.l.

Sede Legale:
Via Spineta mare snc
84091 Battipaglia(SA) - Italy

Cantina:
Strada Comunale Santa Venia
73010 Veglie(LE) - Italy

Tel. +39-0832-966467
Tel. +39-089-385045
Fax. +39-089-384718

info@feudidotranto.com
feudidotranto@pec.it

C.F. 01670690633
P. IVA IT 01730460654
REA: SA-192177



FEUDI di terra d'Otranto

Le Maschere Syrah

Name: Le Maschere 'Syrah'

Vines: 100% Syrah

Denomination: I.G.T. (Typical Geographical Identification) Salento Rosso

Production area: Salento - Agro di Veglie (LE) - Contrada Masseria 'La Fica di donna Sandra'

Type of soil: Typically clayey and limestone rich in potassium

Direction of vines: North - South

Growth system of vineyards: One-sided "cordone speronato" which forms an inverted L

Production per hectare: 80 Quintals

Density of vines: 5000 per hectare

Harvest time: Second decade of September

Vinification: Maceration of pressed grapes for 8 - max 10 days. Fermentation in small stainless steel tanks at constant and controlled temperature (under 22°C). Malolactic fermentation is achieved in total.

Ageing: 10 months in stainless steel tanks and 3 months in glass

Alcohol: 13,0 % vol

Ready for consumption: 12/18 months from harvest

Colour: Intense ruby red slightly purple

Aroma: Small red fruits with light liquorice taste

Taste: Full and rich with elegant tannins

Ideal serving temperature: 20° C

Yearly production: 50.000 bottles



Societa' Agricola Feudi di terra d'Otranto S.r.l.

Sede Legale:
Via Spineta mare snc
84091 Battipaglia(SA) - Italy

Cantina:
Strada Comunale Santa Venia
73010 Veglie(LE) - Italy

Tel. +39-0832-966467
Tel. +39-089-385045
Fax. +39-089-384718

info@feudidotranto.com
feudidotranto@pec.it

C.F. 01670690633
P. IVA IT 01730460654
REA: SA-192177