

NEROPARADISO

• Lazio Rosso Anfora

Indicazione Geografica Tipica

Vitigno

Syrah 100%

Zona di produzione

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani. La natura del terreno è di tipo limoso, argilloso con prevalenza di sabbia. I vigneti godono di una buona esposizione e della vicinanza al litorale laziale che genera un microclima dolce, tipicamente mediterraneo, ideale per la coltivazione della vite.

In particolare, nel vigneto dove si produce "Neroparadiso", non vengono eseguite lavorazioni meccaniche del terreno. Le viti sono pacciamate con delle pietre di travertino il che impedisce il calpestio, la nascita di erbe infestanti e favorisce un'ottima azione riflettente dei raggi solari.

Vinificazione ed affinamento

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano a metà settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate solo in parte e fermentate in 3 tipi anfore: clinker, cocchiopesto e ceramica. Terminata la fermentazione le uve vengono pressate a mano e il vino travasato di nuovo nelle anfore. Qui rimane per tutto il periodo dell'affinamento che dura normalmente 12 mesi. L'affinamento continua per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

La vista si perde in un rosso rubino profondo con unghia porpora. Al naso, buona la mineralità con impatto di ciliegia, frutti di bosco scuri, fiori rossi freschi e arancia amara candita, che confluiscono in note speziate di chiodi di garofano e pepe nero. Sorso pulito ed elegante con tannini freschi e note di agrume amaro, pepe nero e frutta a bacca rossa.

