



syrah 2007

Vino da Tavola italiano
Uva italiana vinificata in Svizzera
13 Vol%
1150 Flaschen à 75 cl
Flaschenpreis: Fr. 32.-

Traubensorte

Syrah

Passt zu

Rindsschmorbraten, Chili con carne,
pikanter Kichenerbsentopf

Beschrieb

Der Syrah 2007 ist der zweite Vinatori-Jahrgang aus Parzellen, die mit biodynamischen Methoden bewirtschaftet werden. Christian Zündel, der sein Tessiner Weingut schon vollständig auf Biodynamie umgestellt hat, vinifizierte ihn.

Optimale Trinkreife

bis zehn Jahre nach der Ernte

i vinatori

Potentielle Anbaufläche

0.3 ha

Durchschnittsalter der Reben

durchschnittlich 50 Jahre

Anbaugebiet

Madonna di Tirano, Zone unterhalb Baruffini

Parzellen

Pinchetta & Garibalda und Santa Perpetua
(430 und 500 Meter über Meer)

Klone

Sélection massal von Clusel Roch (Les grandes places, Côte Rôtie) wurden 1996 auf über 50-jährige Nebbiolo-Reben aufgepfropft

Erntedatum

Mitte Oktober

Ausbau

15 Monate in 225-Liter-Pièces (2. und 3. Füllung)

Abfüllung

Juni 2010

I Vinatori SA, Via Cantonale 191,
CH-7748 Campascio, www.vinatori.com