

Sciorio

AZIENDA VITIVINICOLA



Furmjia Vino Syrah

Il "Vigna Furmjia" è l'ultimo nato nella nostra azienda. Questo vino da noi molto amato è tra i più nobili dei vini, si distingue per la sua longevità adattandosi bene al nostro clima. Completata la maturazione e la concentrazione, affina in Barrique a grana fine miste nuove e usate per 24 mesi. Il vino "Furmjia" è Syrah 100% entusiasma per la sua profondità e veste rosso rubino quasi violaceo, la densità del vino dai caratteristici aromi di pepe nero e spezie con una nota balsamica fanno sì che si abbini bene con molti piatti di carne e selvaggina da pelo, se bevuto non troppo maturo accompagna anche piatti a base di pesce cucinato con sughi e gusti.

The "Vigna Furmjia" is the latest addition to our winery. This wine much loved by us is among the noblest of wines, distinguished by its longevity adapting well to our climate. Having completed maturation and concentration, it is aged in new and used mixed fine-grained barriques for 24 months. The wine "Furmjia" is 100% Syrah entusies with its depth and almost purplish ruby red dress, the density of the wine with characteristic aromas of black pepper and spices with a balsamic note make it go well with many meat and game dishes, if drunk not too ripe it also accompanies fish dishes cooked with sauces and flavors.

Vitigni: Syrah 100%



Grapes: Syrah 100%

Vinificazione: selezione delle uve raccolte in cassette, pigia diraspatura, fermentazione in acciaio



Vinification: selection of the grapes harvested in crates, crushing, destemming, fermentation in steel

Affinamento in Barrique per 24 mesi



Refinement in Barrique for 24 months

Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.



Refinement in the bottle for at least 12 months.

Gradazione alcolica: 15,50%



Alcohol: 15,50%

Temperatura di servizio: 18°-20°C



Serving Temperature: 18°-20°C

Abbinamenti: piatti altrettanto raffinati di carne ma anche di pesce cucinato con gusti



Pairings: equally refined dishes of meat but also of fish cooked with tastes

Informazioni aggiuntive:
Altitudine mt. 279 s.l.m. esposizione ovest
Terreno argilloso calcareo
Epoca di vendemmia metà settembre
Fermentazione del mosto con lieviti autoctoni



Informazioni aggiuntive:
Altitude mt. 279 above sea level west exposure
Calcareous clayey soil
Harvest period mid-September
Fermentation of the must with indigenous yeasts

