

# FAVARO

VITICOLTORI A PIVERONE



## BASY

IL SYRAH A PIVERONE HA TROVATO CASA. UN VITIGNO CHE HA SAPUTO ADATTARSI PERFETTAMENTE AL TERROIR DELLA COLLINA DELLA SERRA MANTENENDO TUTTE LE ORIGINALI CARATTERISTICHE DEL SUO DNA. NOI LO ASSEMBLIAMO CON LA BARBERA E IL NEBBIOLO, UVE SIMBOLO DELLA STORIA ENOLOGICA PIEMONTESE.

**VITIGNO:** Syrah, Barbera e piccola percentuale di Nebbiolo. Uvaggio variabile in funzione dell'annata

**VIGNETO:** Vigna Navione 0.40 HA e Vigna Polonghera 0.22 HA, esposizione sud, 360 e 380 mt. s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TERRENO:** di origine morenica tendente al roccioso

**VENDEMMIA:** dal 20 settembre alla prima settimana di ottobre

**VINIFICAZIONE:** diraspatura, macerazione di 10/12 giorni con 2 rimontaggi giornalieri in vasca acciaio inox dove svolge la fermentazione alla temperatura controllata di 27/28 °C. Travaso in tonneau di rovere da 500 lt. dove svolge la fermentazione malolattica

**AFFINAMENTO:** in tonneau e barrique per 12 mesi e assemblato in vasca acciaio inox 2 mesi. 3 mesi minimo in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 4 anni minimo

SYRAH HAS FOUND A NATURAL HOME HERE IN PIVERONE. IT IS A VARIETY THAT HAS PERFECTLY ADAPTED ITSELF TO THE TERROIR OF THE SERRA HILL WHILST MAINTAINING ALL OF THE ORIGINAL CHARACTERISTICS INHERENT IN ITS DNA . WE ASSEMBLE IT WITH BARBERA AND NEBBIOLO, TWO HIGHLY SYMBOLIC GRAPES IN THE HISTORY OF PIEMONTE WINE.

**GRAPE VARIETY:** Syrah, Barbera and a small percentage of Nebbiolo. Percentages depend on the vintage

**VINEYARD:** Vigna Navione 0.40 hectares and Vigna Polonghera 0.22 hectares, southern exposure, 360 and 380 mt. a.s.l.

**VINE TRAINING SYSTEM:** guyot

**TERRAIN:** morainal soil, tending to stone

**HARVEST:** from 20th September to the first week of October

**VINIFICATION:** de-stemming, maceration on the skins in stainless steel tanks for 10/12 days with twice-daily pumping over; temperature-controlled fermentation at 27/28 °C; racking into 500-litre oak tonneau for malo-lactic fermentation

**AGEING/MATURATION:** in tonneau and barrique for 12 months, then assembled in stainless steel tanks 2 months before bottling. Cellared for a minimum of 3 months before commercial release

**SERVING TEMPERATURE:** 18 °C

**AGEING POTENTIAL:** 4 or more years

Azienda Agricola Benito Favaro

Strada Chiusure 1/bis  
10010 Piverone (TO)  
Tel/Fax +39 0125 72606  
info@cantinafavaro.it  
www.cantinafavaro.it

