

MADE FOR
LAMB



SYRAH

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ideato per l'abbinamento con i tuoi piatti a base di agnello

"CLASSY LAMB" nasce dal Syrah, un antico vitigno di tradizione mediorientale, il cui nome deriva dall'antica città persiana Shiraz. Le sue note olfattive sono inconfondibili e ricordano il pepe nero, le note balsamiche di erbe aromatiche oltre che sentori di tabacco e di cuoio. L'agnello, una materia prima legata a doppio filo con la tradizione culinaria mediorientale, è per storia e caratteristiche l'abbinamento ideale di questo vitigno. La dolcezza e le note speziate incontrano in modo equilibrato e bilanciato la dolcezza delle preparazioni a base di agnello, alla griglia o stufate.

Ideale per: arrosto di agnello, costine di agnello grigliate, stufato di agnello con patate cotto in dutch oven.

Vinificazione e affinamento: macerazione e vinificazione in tini di acciaio, affinamento in barrique per 12 mesi.

Vitigni: Syrah 100%

Created for pairing with your lamb dishes

"CLASSY LAMB" is made with Syrah, an ancient grape of Middle Eastern tradition, named after the ancient Persian city of Shiraz. Its olfactory notes are unmistakable, reminiscent of black pepper and balsamic aromatic herbs, with hints of tobacco and leather. Lamb, a meat linked intimately with the Middle Eastern culinary tradition, is the ideal match for this grape, both in terms of history and characteristics. The sweetness and spicy notes of Syrah meet the sweetness of grilled or stewed lamb dishes in a perfect balance.

Pairs with: especially well with grilled, roasted, or stewed lamb, plus roasted potatoes or grilled vegetables.

Vinification and ageing: maceration and vinification in steel tanks are followed by 12 months' ageing in barriques.

Grapes: 100% Syrah



THE GRILLED GRAPE – BBQ WINES

by

Conte Guicciardini di Ferdinando Guicciardini - Via Fezzana 45-49, 50025 Montespertoli (Firenze), Italia

T: +39 055 82315 - F: +39 055 82368 - info@conteguicciardini.it - www.guicciardini1199.it