



SAN GIOVENALE

Lazio Igt Syrah Habemus Etichetta Nera

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 600

Prezzo allo scaffale: € 105,00

Azienda: [San Giovenale Agricola](#)

Proprietà: Emanuele Pangrazi

Enologo: Emanuele Pangrazi

È da quassù che tutto è nato. Nel 1991 Emanuele Pangrazi si innamora perdutamente di questo luogo selvaggio. Siamo nel vigneto chiamato "Il Romano" a 400 metri d'altitudine, dove per primo si piantarono nel 2006 le barbatelle selezionate dal vivaista francese Mercier. Confiniamo con il parco regionale Marturanum, tutt'attorno i Monti Cimini, Sabatini, della Tolfa e là in fondo ecco il mare, dal quale ci giunge una costante ventilazione. Gli occhi azzurri di Pangrazi non potrebbero brillare di più, mostrandoci gli alberelli coltivati su terreni argillosi e pietrosi. Quando piantò vitigni non autoctoni (Grenache, Syrah, Carignano, Tempranillo) a Blera, nella Tuscia Viterbese, lo presero per matto. Eppure Pangrazi, proprio perché non proveniva dal mondo del vino, ascoltò vari enologi ma trovò solo in Marco Casolanetti quell'affinità che cercava: seguì i suoi consigli e i risultati arrivarono. Iniziarono venti anni fa e ormai tutti si sono ricreduti. Pangrazi ha voluto salvare l'anima loci dimenticata dal mondo per consegnarla ai posteri. Ne ha fatto una missione, dedicandosi con l'entusiasmo di un fanciullo e il perfezionismo di un tecnico. Ogni vino ha una sua voce, emotivamente diversa. Scegliamo l'Etichetta Nera, Syrah 100% in biologico certificato, per la fragranza della garrigue, della radice di liquerizia, del frutto carnoso e scuro. Struttura decisa capace di librarsi in volo, con sapidità e slancio.

(Alessandra Piubello)