

SYRAH

L'internazionale, sorprendente in Sicilia.



Rosso Sicilia DOC



100% Syrah



Vigneti allevati a controspalliera e potati a guyot. 4.000 - 4.500 piante/ha



Suoli sabbiosi e a medio impasto



Esposizione dei vigneti a sud e sud-ovest, a 100 - 400 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



13,5% vol



0,75 L

Vinificazione

Dopo una macerazione e fermentazione per 6-8 giorni ad una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 8 mesi.

Note di degustazione

Il vino ha un colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è fruttato e floreale, con note di carrube e fichi, sentori di fiori di sambuco e lavanda. Al palato è vellutato, con note di frutta rossa matura.

Temperatura di servizio

16-18 °C

Abbinamenti

Formaggi semi-stagionati, pasta al forno e ragout di carne.