



Syrah

I.G.T. Sicilia

VITIGNI: Uve Syrah

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte nella prima decade di settembre. Di raspatura e macerazione a freddo delle bucce per 2 giorni a 5°C. Fermentazione in vasche d'acciaio alla temperatura di 26-28°C., a fermentazione malolattica svolta, il vino è pronto per essere affinato in bottiglia per altri 3 mesi prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: 14 % vol.

COLORE: Rosso.

GUSTO: Intenso e persistente con sentori di frutta matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ottimo a 16-18°C.

ABBINAMENTO: Da abbinare a primi piatti con sughi di carne e arrostiti di carni rosse e selvaggina in genere.