



Syrah

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

Uve impiegate: Syrah.

Vendemmia: metà settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: Macerazione in fermentini di acciaio inox per

circa 10 giorni a temperatura controllata.

Malolattica: si.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: si apprezzano i sentori dei frutti di sottobosco

fusi al cioccolato e alla liquirizia.

Sapore: rotondo, complesso e con una buona presenza di

tannini gentili.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti a base di carni rosse, arrosti, formaggi ovini stagionati e vaccini aromatizzati.

Da gustare a 16-18°C.

