

MAGGIOVINI

Syrah



DESCRIZIONE:

Il Syrah è un vitigno internazionale che in Sicilia, tra le nostre terre rosse, ha trovato condizioni favorevoli per la sua presenza.

Esso ha un colore rosso intenso, profumi eleganti di frutta a bacca rossa matura e sapori morbidi ed armonici con note delicate di vaniglia dovute all'affinamento in legno. Abbinamento ideale con salumi e carni arrosto.



CLASSIFICAZIONE:

D.O.C. Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Syrah

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Controspalliera,
cordone speronato

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

10 - 12 anni

RESA PER ETTARO:

75 Q.

VINIFICAZIONE:

Macerazione per 15 gg.
con le vinacce e fermentazione
a temperatura controllata

AFFINAMENTO:

3 mesi in acciaio, 3 mesi
in legno e 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE:

13,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°