

SICILIEN SYRAH

VITIGNO
Syrah

TIPOLOGIA
Bacca nera

TERRENO
Calcareo-siliceo

VIGNETI
Allevati ad alberello Marsalese

VENDEMMIA
Le prime settimane di settembre

VINIFICAZIONE
Avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni

MATURAZIONE
Il vino è lasciato maturare per almeno 3 mesi in grandi tini di cemento vetrificato

AFFINAMENTO
Per tre mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosso rubino brillante con leggere sfumature violacee

PROFUMO
Ricco e intenso con aromi di frutta rossa e nuance di pepe e cioccolato fondente

SAPORE
Vellutato con piacevoli sensazioni tanniche



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con risotti di verdura, carni rosse, formaggi affumicati



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15° C

SICILIEN SYRAH

GRAPE VARIETY
Syrah

TYPE
Red grape

SOIL
Calcareous-siliceous

VINEYARDS
Trained using the “Alberello Marsalese” system

HARVEST
During the first weeks of September

VINIFICATION
Fermentation takes place in stainless steel tanks with skin maceration for about 8 days

MATURATION
The wine is aged for at least 3 months in large vitrified concrete tanks

REFINEMENT
For three months in the bottle



TASTING NOTES

COLOR
Bright ruby red with slight violet hues

AROMA
Rich and intense with aromas of red fruit and hints of pepper and dark chocolate

TASTE
Velvety with pleasant tannic sensations



FOOD PAIRINGS

Perfect with vegetable risottos, red meats, and smoked cheeses



ALCOHOL CONTENT
12% vol.

SERVING TEMPERATURE
15°C