

# SYRAH



**Varietà:** 100% Syrah

**Classificazione:** DOC Sicilia

**Località di produzione:** Partinico (PA),  
Sicilia

**Tenore alcolico:** 14% vol

**Provenienza uve:** Contrada Lavatore

**Tipologia del terreno:** tufo calcareo

**Esposizione e altitudine:** nord ovest - 350 /  
370 m s.l.m

**Sistema di allevamento:** cordone  
speronato

**Piante per ettaro:** 4000

**Età media delle viti:** 15 anni

**Resa uva per ha in q.Li:** 80

**Vendemmia:** seconda decade settembre

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

**Fermentazione:** acciaio inox

**Temperature di fermentazione:** 25° C

**Durata della fermentazione:** 10 giorni

**Affinamento:** 12 mesi in botti da 25 HI

**Modalità di stabilizzazione:** filtrazione ad 1  
micron

**Conservazione:** 5 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

Dal bouquet intenso e fruttato emergono sentori di prugna, ciliegia, mirtilli, tè e spezie. Sorso pieno e sostenuto da ottima freschezza e sapidità con un caldo ed avvolgente finale.

