

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.

