





SYRAH Terre Siciliane IGT

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Syrah 100%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 14% vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.



Esclusivamente raccolto a mano in piccole casse da 15 kg. Un'attenta macerazione a freddo sulle bucce permette la giusta estrazione dei tannini, dolci e delicati e del colore. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura parzialmente in botti di rovere francese per 8 mesi prima di una delicata filtrazione e dell'imbottigliamento.

Dal brillante colore rosso e dal profumo intenso e speziato, corposo, con tannini morbidi e grande struttura, spiccano frutti a bacca rossa e note speziate al palato. Da degustare con carne e pesce arrosto.

Ausschließlich handverlesen in kleinen 15 kg Kisten. Eine sorgfältige kalte Mazeration auf der Haut ermöglicht die richtige Extraktion von süßen und zarten Tanninen und Farben. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 8 Monate lang teilweise in französischen Eichenfässern, bevor er sanft filtriert und in Flaschen abgefüllt wird.

Mit einer leuchtend roten Farbe und einem intensiven und würzigen, vollmundigen Aroma mit weichen Tanninen und einer großartigen Struktur fallen rote Beerenfrüchte und würzige Noten am Gaumen auf. Bei 18 ° C mit gebratenem Fleisch und Fisch zu probieren

Exclusively handpicked in small 15 kg crates. A careful cold maceration on the skins allows the right extraction of tannins, sweet and delicate, and color. After malolactic fermentation, the wine partially ages in French oak barrels for 8 months before gentle filtration and bottling.

With a bright red color and an intense and spicy, full-bodied aroma, with soft tannins and great structure, red berry fruits and spicy notes on the palate stand out. To be tasted at 18 ° C with roasted meat and fish.