

## Syrah IGT Terre Siciliane



### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Syrah

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Sicilia.

### TERRENI

Caratteristica principale è la buona esposizione e l'ottima ventilazione. I vitigni si trovano sia sulle pianure costiere con terreni morenici e alluvionali, sia sulle colline e altopiani con terreni calcareo argillosi. Una buona mineralità in generale data dall'origine vulcanica di grande parte dei terreni.

### RACCOLTA

Il Syrah è un vitigno a maturazione medio-tardiva e normalmente raggiunge la piena maturazione nella seconda parte di settembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

### COLORE

Rosso rubino scuro con riflessi violacei

### OLFATTO

Sentori tipici di mora, prugna, amarena, fiori secchi e spezia come cioccolato, liquirizia e pepe.

### GUSTO

Syrah è tipicamente di media tannicità e acidità, di corpo robusto, con note di frutta e speziate e retrogusto persistente.

### ABBINAMENTI

Ben si adatta a tutti i tipi di carne arrosto, affumicata o grigliata, come anatra, manzo, vitello, salsicce, barbecue a pollo alla griglia. Un buon abbinamento è anche con carni brasate o stufate e carne o pesce in umido.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

18-20°C

### GRADO ALCOLICO

13,0% vol

[Bordolese standard ( 75 cl )], [13% vol]



Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)