

Syrah etichetta rossa Bio

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO ROSSO DA UVE SYRAH

PRODOTTO DA
AZIENDA AGRICOLA SPADAFORA
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
CONTRADA VIRZI - MONREALE - PALERMO - ITALIA
www.spadafora.com
info@spadafora.com

750 ml e • 13,5% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino.
Profumo: avvolgente e penetrante di frutti di bosco, lunga persistenza aromatica.
Gusto: armonico, rotondo, persistente.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni bianche, arrostiti e formaggi non piccanti.

Vitigno	Syrah 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord-Ovest
Altimetria	250 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	2000
Vendemmia	Metà Settembre
Resa	70 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, in vasca di cemento. Macerazione fino a 8 giorni a temperatura controllata.

Invecchiamento	1 anno in vasca di cemento e 6 mesi in bottiglia
Formati disponibili	75 cl. - 150 cl.
Bottiglie	Utilizziamo bottiglie con vetri leggeri, ovvero sotto i 500g

