



## Syrah



### KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi, in der Provinz Caltanissetta



### REBSORTE

100% Syrah



### ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

### TRAUBENERTRAG

7,5 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die manuelle Traubenernte erfolgte in der dritten Septemberwoche. Der Most fermentierte 8 Tage bei 28° - 30° C.; der Wein wurde 12 Monate in 350 l-Tonneaux aus französischer Eiche ausgebaut und danach einer weiteren Verfeinerungsphase in der Flasche unterzogen.

### FARBE

Sehr intensives glanzklares Rubinrot.

### BOUQUET

Breitgefächert und nachhaltig, mit angenehmen Anklängen an Weichseln, rote Beerenfrüchte und süße Gewürze.

### GESCHMACK

Reichhaltig und umhüllend, beeindruckende Struktur bei markant konturierter, angenehmer Fruchtigkeit, mit einem überaus langen und dem Gaumen schmeichelnden Finale.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 18° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideal zu gefüllter sowie mit pikanten Saucen oder Hasenragout zubereiteter Pasta, Gulasch und Wildgerichten, ebenso wie zu ausgereiftem Pecorino oder Edelpilzkäse.