



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.