



## Nero d'Avola Syrah DOC Sicilia



### **TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

### **VITIGNI PRINCIPALI**

Nero d'Avola, Syrah

### **AREA DI PRODUZIONE**

Uve provenienti dalla zona vocata DOC 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 Nero d'Avola il Syrah sono vitigni a maturazione medio-tardiva e normalmente raggiungono 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**

Complesso bouquet con note di viola e sentori di frutti rossi succosi, come lampone e prugna. Sentori speziati di liquerizia e pepe.

### **GUSTO**

Questo blend è tipicamente tannico, di media acidità e un corpo robusto, con note di frutta e speziate e retrogusto persistente.

### **ABBINAMENTI**

Perfetto con primi piatti saporiti, carni arrosto o alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.

### **CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

18-20°C

### **GRADO ALCOLICO**

13,5% vol

