ACQUISTATO IL .....

Syrah Sicilia DOC 2016



Calore siciliano

91 pt. Maroni e non solo per un perfetto vino quotidiano: color rubino brillante, intensi profumi di frutta rossa, con sensazioni di marasca e spezie. Caldo, avvolgente e di grande morbidezza, è il classico rosso che appaga i sensi.

L'azienda Feudo Principi di Butera è uno dei simboli della rinascita della viticoltura siciliana degli ultimi 20 anni. Entrata a far parte del Gruppo Zonin nel 1997, ha saputo valorizzare il proprio territorio con vini varietali e di grande riconoscibilità. Proviamo oggi il Syrah, vitigno che ha saputo adattarsi perfettamente al clima siciliano, e che nei suoi profumi ricchi porta dentro di sè tutto il calore di questa bellissima isola.

La Vigna

Terreno	Calcareo e argilloso
Esposizione	300 metri s.l.m.
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	4.850 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Syrah
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Primi saporiti, ma anche con secondi e formaggi
Vinificazione	La fermentazione viene condotta alla temperatura di 28° - 30° C e si protrae per circa 8 giorni. Il vi no matura per 12 mesi in tonneaux di rovere francese da 350 litri, seguiti da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino intenso, al naso profumi di frutta rossa, con sensazioni di marasca e spezie. Caldo, avvolgente e morbido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821