



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 sé tutto il calore di questa bellissima isola.

|                       |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Terreno</b>        | Calcareo e argilloso                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Esposizione</b>    | 300 metri s.l.m.                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Allevamento</b>    | Guyot e cordone speronato                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Densità imp.</b>   | 4.850 ceppi per ettaro                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Tipologia</b>      | Rosso Fermo Secco DOC                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Provenienza</b>    | Sicilia                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Uve</b>            | 100% Syrah                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Gradazione</b>     | 14% vol                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Temp. Servizio</b> | 18°                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 2 anni da oggi                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Abbinamento</b>    | Primi saporiti, ma anche con secondi e formaggi                                                                                                                                                                                      |
| <b>Vinificazione</b>  | La fermentazione viene condotta alla temperatura di 28° - 30° C e si protrae per circa 8 giorni. Il vino matura per 12 mesi in tonneau di rovere francese da 350 litri, seguiti da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. |
| <b>Sensazioni</b>     | 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821