



MONOVARIETALI BIO

SYRAH

Sicilia DOC, Biologico

UN SYRAH INTENSO MA INFORMALE.



UVAGGIO

Syrah biologico



TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Baroni, Noto (SR)

TERROIR E ALTITUDINE

Il nostro Syrah cresce su suoli a medio impasto, sabbiosi e calcarei ad un'altitudine di circa 50 m s.l.m.

VENDEMMIA

Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice, la fermentazione avviene in silos di acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene in silos di acciaio per 14 mesi e poi in bottiglia per almeno 3 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino brillante con riflessi purpurei, il nostro Syrah presenta intensi sentori fruttati e balsamici, con note di frutti di bosco e pepe bianco. Al palato è sapido e di buon corpo, con un'ottima persistenza.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare ad aperitivi a base di formaggi semi-stagionati e si sposa bene con l'arrosto di carne.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

