



CÆLES SYRAH LA NATURA IN PUREZZA

Linea ORGANIC 

CLASSIFICAZIONE: I.G.T. Terre Siciliane

VITIGNO: Syrah

ZONA DI PRODUZIONE: Agro Trapanese - Tenuta di Baglio Soria

ESPOSIZIONE: Sud/Sud-Ovest (250 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera a potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 4.200

RESA PER ETTARO: 7.000 kg

VENDEMMIA: Il decade di Settembre, raccolta manuale

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 8 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche d'acciaio

FERMENTAZIONE MALLOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 3 mesi di Barrique di rovere francese di 2° e 3° passaggio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

GRADO ALCOLICO: 13.66 % vol. | **PH:** 3.44 (val. medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.50 g/l (val. medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2012

PRODUZIONE ANNATA: 20.000

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

CALICE CONSIGLIATO: Bicchiere non molto ampio e leggermente panciuto

CARATTERISTICHE: Ia terra trapanese regala un'altra perla enologica a vocazione biologica, che fa rivivere il vitigno internazionale di una nuova luce. Perfetto e ottimo ad ogni sorso.



FIRRIATO



NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE
Rosso intenso.



OLFATTO

Ricco di nuance deliziose che ricordano i frutti rossi della campagna trapanese e i frutti del sottobosco. Al bouquet fruttato si aggiungono note floreali e speziate che arricchiscono la componente olfattiva.



PALATO

In bocca è gustoso, prodotto da un frutto maturo e piacevole, che si scioglie in bocca con un sapore intenso che sa di natura. Di ottima beva, il suo calice è molto apprezzato e piacevole.