

ACQUERELLO Syrah

VITIGNO Syrah

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 13,5%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice, 350-500 m slm

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE

100% Syrah, macerazione di 12-15 giorni a 26°C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato 70% viene maturato in legno di rovere francese e il resto in acciaio per 4 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

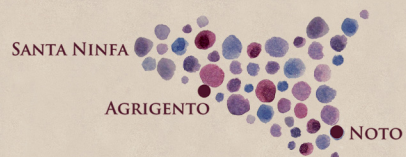
Rosso violaceo molto intenso. Aroma evidenti di violetta e ribes arricchiti da note di liquirizia e pepe nero. Al palato è pieno e i tannini sono armonici e ben integrati con un finale piacevolmente tostato e speziato

ABBINAMENTI

Particolarmente adatto a formaggi stagionati, funghi trifolati e selvaggina servita con salse saporite

IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	500 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8011510002684
bt per cassa	6	peso lordo	7.50 kg
casse per pallet	125	codice ean casse	8011510051286



baronemontalto.it

