



SICILIEN

SYRAH

Vitigno:
Syrah

Denominazione:
DOC Sicilia

Suolo:
Calcareo-siliceo

Vigneti:
Allevati a controspalliera

Vendemmia:
A mano, le prime settimane di Settembre

Vinificazione:
Avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni. A fermentazione malolattica svolta il vino è lasciato maturare per almeno 3 mesi in grandi tini di cemento vetrificato e affinato per altri 3 mesi in bottiglia.

Note organolettiche:
Il colore è rosso rubino brillante con leggere sfumature violacee. Il profumo è ricco e intenso con aromi di frutta rossa e nuance di pepe e cioccolato fondente. Al palato si mostra vellutato con piacevoli sensazioni tanniche.

Gradazione alcolica:
12 vol.

Abbinamenti:
Perfetto con risotti di verdura, carni rosse grigliate o arrosto, formaggi affumicati. Da provare anche con piatti di pesce particolarmente saporiti ed aromatici.

Come servirlo:
Esprime il meglio di sé in calici di media ampiezza e servito ad una temperatura di 18°C



Cantine Paolini



SICILIEN

SYRAH

Grape Variety:
Syrah

Classification:
DOC Sicilia (Denomination of Controlled Origin)

Soil:
Mixed, with a certain percentage of limestone and silicon

Vineyards:
Vertical shoot positioning trellised vines

Harvest:
By hand, in early September

Vinification:
Fermentation with maceration lasts about 8 days. The grapes are gently pressed and the malolactic fermentation is carried out. The wine is left to mature for at least 3 months in large glazed cement vats and aged for 3 months in bottle.

Tasting notes:
The colour is bright ruby red with purple hues. The smell is rich and intense with aromas of red fruit and nuances of pepper and dark chocolate. On the palate has pleasant velvety tannins

Alcohol content:
12 vol.

Food matching:
Perfect with vegetarian risotto, grilled or roasted red meats, smoked cheeses. To try also with flavorful and aromatic fish dishes

Serve:
In a medium-sized wineglass at a temperature of 18°C



Cantine Paolini