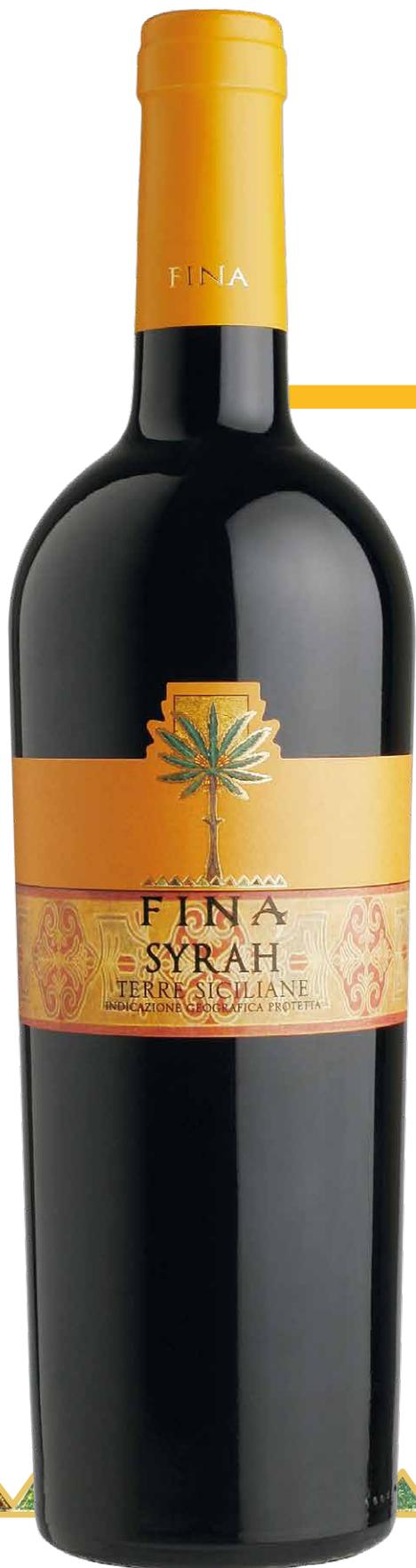




# Syrah

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

*È uno dei vitigni a bacca rossa cosiddetti "internazionali". Oggi questo vitigno diffuso in tutto il mondo viene coltivato in molte Regioni d'Italia. la Sicilia, probabilmente, ha saputo meglio interpretare il vitigno Syrah, del quale oggi rappresenta in termini qualitativi, una delle migliori produzioni mondiali.*



## VIGNETO

*Tipo: Rosso.*

*Uve: Syrah 100%.*

*Area di produzione: Sicilia Occidentale.*

*Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.*

*Altimetria: 350 mt. s.l.m.*

*Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.*

*Resa: 80 q.li per ettaro.*

*Epoca di vendemmia: Fine Agosto.*

## IN CANTINA

*Fermentazione: In acciaio.*

*Affinamento: In acciaio, dodici mesi in barrique.*

*Dati analitici: Alcol 14%.*

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Il suo aroma ci porta a immaginare frutti di bosco (more) e fiori di viola. Il colore è una delle sue virtù principali, è intenso e profondo, un rosso dalle tonalità che tendono al viola scuro. In bocca il sapore è quello di un vino robusto e ben strutturato; dal profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie, in particolare risalta il pepe nero. Presenta una buona struttura e persistenza, è morbido e abbastanza fresco con una media tannicità.*

## COME SI ABBINA

*Formaggi stagionati e carne, con la pasta al ragù di pomodoro è perfetto, ottimo con la carne di selvaggina come cervo o cinghiale e tutta la carne rossa al forno in generale, così come con gli stufati di carne. Possiamo dire che sapori medio forti e Syrah sono alleati di lusso.*

*Temperatura di servizio 16-20°C*

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)  
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255  
info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

