

Nero d'Avola Syrah



Zona di produzione: Marsala e Trapani
Terreno: medio impasto tendente al calcareo
Vigneto: 4000 piante per Ha, allevamento contro spalliera, Guyot semplice, diradamento dei grappoli verso metà giugno
Vinificazione: in rosso con macerazione di 8/14 giorni a 27-28°C. Fermentazione in barrique
Maturazione e affinamento: 6 mesi in barrique, 3 mesi in acciaio e dopo in bottiglia

C A R A T T E R I S T I C H E O R G A N O L E T T I C H E

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: complesso con note di prugna e frutta matura
Palato: di ottima struttura tannica, armonico e vellutato
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti gastronomici: grigliate di carne rossa e formaggi stagionati

Área de produção: Marsala e Trapani
Terreno: Média compacidade com tendência ao calcário
Vinhedo: 4000 pés por Ha, cultivação contra cabeceira, Guyot simples, redução dos cachos em meados de junho
Vinificação: em tinto com maceração de 8/14 dias a 27-28 °C. Fermentação em barrique
Maturação e afinação: 6 meses em barriques, 3 meses em aço e sucessivamente em garrafa

C A R A C T E R Í S T I C A S O R G A N O L É T I C A S

Cor: vermelho rubi intenso
Perfume: complexo com traços de ameixas e frutas maduras
Paladar: bem estruturado, fresco, harmônico
Teor alcoólico: 13.5%
Temperatura de serviço: 18 °C
Harmonização gastronômica: carnes bovinas grelhadas e queijos maturados

Safra 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.