



Biologico AS

Terre Siciliane IGT Syrah

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

UVAGGIO:

SYRAH

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grazie alle condizioni particolarmente secche e ventilate, la coltivazione della vite in Sicilia consente di ottenere uve straordinarie senza l'utilizzo di prodotti chimici o artificiali.

Dopo la vendemmia, le uve vengono fermentate per circa due settimane in vasche di acciaio inox termocondizionate, senza l'aggiunta di lieviti selezionati.

Il vino viene poi conservato in serbatoi a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso

Bouquet: Profumo avvolgente di frutti rossi, pepe nero e cannella.

Gusto: Morbido e ricco, con tannini vellutati e un'acidità ben equilibrata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale in abbinamento a salumi saporiti, carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi affumicati o alle erbe.

Temperatura di servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

8051490279638

www.agricoleselvi.it

