

# ESPERIDES

# SYRAH



## DI BELLA

*Varietà* Syrah  
*Classificazione* Terre Siciliane IGT  
*Colore* rosso intenso, purpureo  
*Profumi* intenso, fine, persistente con note fruttate di more, violetta, liquirizia  
*Gusto* vellutato, rotondo, con tannini morbidi

*Gradazione alcolica* 13 % vol.

*Zona di produzione* Colline dell'Alto Belice  
*Altimetria* 400 m

*Sistema di allevamento* contropalliera a guyot  
*Resa* circa 85 q per ettaro

*Vendemmia* a mano, fine agosto / inizio settembre  
*Vinificazione* il grappolo viene diraspato, fermentazione con lieviti selezionati, macerazione con bucce, con 2 - 3 rimontaggi al giorno

*Periodo di fermentazione/  
macerazione* 10/12 giorni a 22/24 °C

*Affinamento* in vasca d'acciaio e bottiglia  
*Abbinamenti* agnello, carni rosse, arrostiti alla griglia, insaccati e formaggi stagionati

*Temp. di servizio* 16/18 °C



*Capacità bottiglia* 750 ml  
*Ean bottiglia* 803370680337

*Bottiglie per cassa* 6  
*Peso bottiglia vuota* 650 gr  
*Pallet* 80 x 120 eur-epal  
*Casse per pallet* 105

PROFUMATO, VELLUTATO, SENSUALE  
HA RACCOLTO IL CALORE DELLE COLLINE  
SICILIANE E ORA INEBRIA I SENSI.



[WWW.DIBELLAVINI.IT](http://WWW.DIBELLAVINI.IT)

 Di Bella Italian Wines  
 @Di\_Bella\_wine