

JETAS

SYRAH



DI BELLA

Classificazione Terre siciliane IGT
Varietà Syrah

Colore Rosso cupo
Profumi Complessi, di frutta matura, spezie e soprattutto balsamici

Gusto Intenso ed equilibrato molto avvolgenti sul finale

Gradazione alcolica 13 °C

Zona di produzione Alta Valle dello Jato
Altimetria 500 m circa slm

Sistema di allevamento Guyot

Resa 70 q ettaro

Vendemmia Fine agosto

Vinificazione diraspatura, pigiatura, macerazione 10 giorni circa

Periodo di fermentazione 2-3 settimane

Temp. di fermentazione 24-26 °C

Affinamento legno e bottiglia

Temp. di servizio 16-18 °C

Capacità bottiglia 750 ml

Ean Bottiglia 8033706080309

Bottiglie per cassa 6

Peso bottiglia vuota 750 gr

Pallet 80 x 120 eur-epal

Casse per pallet 95/105



IL SYRAH DI SICILIA PUO' RAGGIUNGERE
VETTE ENOLOGICHE INASPETTATE,
QUANDO AL DONO DELLA NATURA
SI UNISCE UNA FORTE PASSIONE E UNA GRANDE MAESTRIA