

<i>Varietà</i>	Syrah
<i>Classificazione</i>	Terre Siciliane IGT
<i>Colore</i>	rosso intenso, purpureo
<i>Profumi</i>	intenso, fine, persistente con note fruttate di more, violetta, liquirizia
<i>Gusto</i>	vellutato, rotondo, con tannini morbidi
<i>Gradazione alcolica</i>	13% vol.
<i>Zona di produzione</i>	Alta Valle dello Jato (Palermo)
<i>Altimetria</i>	400/500 m
<i>Sistema di allevamento</i>	controspalliera, Guyot
<i>Resa</i>	circa 60 hl per ettaro
<i>Vendemmia</i>	a mano - inizio settembre
<i>Vinificazione</i>	il grappolo viene diraspato, fermentazione con lievito selezionato, macerazione con bucce, con 2-3 rimontaggi al giorno
<i>Fermentazione</i>	10-12 giorni
<i>Temp. di fermentazione</i>	22-24 °C
<i>Affinamento</i>	vasca d'acciaio e bottiglia
<i>Abbinamenti</i>	agnello, carni rosse, arrosto alla griglia, insaccati
<i>Tem. di servizio</i>	16-18 °C
<i>Capacità bottiglia</i>	750 ml
<i>Ean bottiglia</i>	803370680337
<i>Bottiglie per cassa</i>	6
<i>Peso bottiglia vuota</i>	650 gr
<i>Pallet</i>	80 x 120 eur-epal
<i>Casse per pallet</i>	105



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