

JETAS

SYRAH



DI BELLA

<i>Varietà</i>	Syrah
<i>Classificazione</i>	Terre siciliane IGT
<i>Colore</i>	rosso cupo
<i>Profumi</i>	complessi, di frutta matura, spezie e soprattutto balsamici
<i>Gusto</i>	intenso ed equilibrato molto avvolgenti sul finale
<i>Gradazione alcolica</i>	13% vol.
<i>Zona di produzione</i>	Alta Valle dello Jato (Palermo)
<i>Altimetria</i>	circa 500 m
<i>Sistema di allevamento</i>	controspalliera a cordone speronato
<i>Resa</i>	50 hl per ettaro
<i>Vendemmia</i>	a fine agosto
<i>Vinificazione</i>	diraspatura, pigiatura, macerazione 15 giorni
<i>Fermentazione</i>	2-3 settimane
<i>Temp. di fermentazione</i>	24-26 °C
<i>Affinamento</i>	legno e bottiglia
<i>Abbinamenti</i>	carni, selvaggina, formaggi
<i>Temp. di servizio</i>	16-18 °C
<i>Capacità bottiglia</i>	750 ml
<i>Ean bottiglia</i>	8033706080309
<i>Bottiglie per cassa</i>	6
<i>Peso bottiglia vuota</i>	750 gr
<i>Pallet</i>	80 x 120 eur-epal
<i>Casse per pallet</i>	105



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