

CONTE DI MATÀROCCO



SYRAH

TERRE SICILIANE IGT

VITIGNO: Syrah.

TIPOLOGIA: Bacca rossa.

CLASSIFICAZIONE: IGT Terre Siciliane.

TERRENO: Misto, con prevalenza di argilla.

VIGNETI: Allevati a contropalliera.

VENDEMMIA: Ultima settimana di Agosto.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 6 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: A temperatura controllata in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO: Per un mese in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino con sfumature tendenti al violaceo.

PROFUMO: Note fruttate e speziate.

SAPORE: Leggero con tannini dolci.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina a verdure grigliate, primi gustosi e formaggi a media stagionatura.

