

“ROSSO” IGP TERRE SICILIANE

Di colore rosso rubino intenso, al naso risulta fruttato con profumi di marasca e more e nuance di pepe nero e vaniglia. Al palato è fresco, pieno e lungo, con tannini morbidi ed eleganti. Ideale ad accompagnare piatti a base di carni rosse, formaggi stagionati e salumi.

Syrah 70% - Nerello Mascalese 30%
Indicazione Geografica Protetta
Zona di produzione: Riesi (CL) - Mazara (TP)

La vendemmia avviene durante la seconda decade di settembre. Le uve una volta raccolte ed ammostate vengono lasciate macerare sulle bucce per tutto il periodo di fermentazione. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox fino alla fine della fermentazione malo-lattica e prosegue per 6-12 mesi in botti grandi di rovere francese.
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
Temperatura servizio: 16/18° C

“ROSSO” IGP TERRE SICILIANE

Intense ruby-red color, on the nose results fruity with aromas of marasca cherry and blackberries, and scents of black pepper and vanilla. To the palate is fresh, full-bodied and lasting, with soft and elegant tannins. Is perfect with red meat, aged cheeses and sausage products.

Wine varietal: Nero D'Avola 80%
Neretto Mascalese 20%
IGP Terre Siciliane
Production area: Riesi (CL) - Mazara (TP)

The harvest is in the second decay of September. The grapes, once collected and became must, are left macerated over the grape skins for all the period of fermentation. The aging takes place in stainless steel tanks until the end of the malolactic fermentation, and it continues for 6-12 months in big french oak barrels.
Alcohol content: 13% vol.
To be tasted at 16/18° C

