



SYRAH

SICILIA IGT



Il clima caldo, asciutto sempre ventilato, e le temperature mitigate dalla convezione creata dal mare fanno di questa area il naturale e da sempre ambito territorio ottimale per la produzione di uve da vino. Il sottosuolo esalta le caratteristiche di frutto e concentrazione del Syrah, che trova qui espressione di alta vocazione accanto al vitigno principe dell'area, il Nero d'Avola.

ANNO 2020

DENOMINAZIONE Sicilia IGT

VITIGNO Syrah 100%

VIGNETO Vari appezzamenti in Contrada Graffetta

TERRENO Di origine calcareo marino, fertile e generoso

SUPERFICIE DEL VIGNETO 6 Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO 8 anni

ESPOSIZIONE Sud

ALTITUDINE MEDIA 40m slm

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 6.500 viti ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1,2 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA Seconda metà di Agosto, prima metà di Settembre

MACERAZIONE A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO Metà 6 mesi in tonneaux e metà in acciaio; poi almeno 3 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Circa 50.000 bottiglie

CARATT. ORGANOLETTICHE Colore rosso profondo, quasi impenetrabile. Naso ben sfaccettato con note di pepe nero e noce moscata. Al palato si rivela ricco e di grande carattere varietale.

ABBINAMENTI Cacciagione, arrostiti e formaggi di pecora.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.



TENUTE CALÌ
vini e relais

