



**Vitigno** Syrah in purezza  
**Classificazione** Rosso IGT Terre siciliane e DOC Sicilia  
 Rosso rubino  
**Colore** Intenso con sentore di frutta  
**Profumo** rossa matura, di notevole finezza

**Sapore** Splendida struttura,  
 morbido e di notevole intensità  
**Abbinamenti** Carni rosse, arrostiti di carni bianche,  
 minestre, formaggi e risotti  
**Gradazione** 13-14 % vol.  
**Temperatura** 16/20° C

**Comune di produzione** Monreale (PA)

**Uve** 100% Syrah  
**Anno di impianto** 1998-2009  
**Altimetria** da 350 a 390 m. s.l.m.  
**Terreno** mediamente calcareo con argille miste  
 e tessitura moderatamente grossolana.

**Resa per ettaro** 80-100 q.li/ ha  
**Sistema di allevamento** Controspalliera  
**Densità di impianto** 4000 piante per ettaro  
**Sistema di potatura** Cordone speronato

**Periodo di vendemmia** prima decade di Settembre  
**Trasporto** con sistemi in atmosfera controllata  
**Vinificazione** fermentazione in acciaio inox con  
 macerazione per 10-12 giorni alla  
 temperatura di 26-30 °C.

**Maturazione** Maturazione in acciaio inox ed  
 affinamento in bottiglia per 6 mesi.

