



VINI DI SICILIA



## ADAMANTIS SYRAH

I.G.T. TERRE SICILIANE

<b>Classificazione</b>	I.G.T. Terre Siciliane
<b>Tipo di Vino</b>	Rosso
<b>Vitigno</b>	Syrah
<b>Ubicazione dei Terreni</b>	Contessa Entellina
<b>Esposizione</b>	Est
<b>Altitudine</b>	450 Mt dal livello del mare
<b>Tipologia del Terreno</b>	Medio impasto. Tendenzialmente sabbioso
<b>Forma di allevamento</b>	Controspalliera
<b>Resa per ettaro</b>	80/100 Quintali per ettaro
<b>Epoca di vendemmia</b>	Seconda decade di Settembre Al Giusto rapporto acidi/zuccheri
<b>Vinificazione</b>	Pigiadiraspatura e fermentazione in presenza delle bucce, fino alla solubilizzazione delle sostanze coloranti. La fermentazione avviene a temperatura controllata con lieviti selezionati
<b>Maturazione</b>	3 mesi in silos di acciaio
<b>Affinamento in bottiglia</b>	3 mese
<b>Temperatura di servizio</b>	16/18°C
<b>Gradazione</b>	12,5% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore</b>	Rosso rubino con riflessi violacei
<b>Aroma</b>	Spiccate note di frutti di bosco, speziato e sentori di legni.
<b>Gusto</b>	Con tanini ben legati con il vino, risulta armonico e completo.
<b>Abbinamenti Gastronomici</b>	Ottimo con carni rosse, ragù, salumi e formaggi.

