

# TERRA DI LUCE

## SYRAH I.G.T. SICILIA

Dal colore rosso cupo tendente al violetto; profumo intenso, con sentore di frutta rossa e note speziate; sapore armonico con persistenza aromatica.

Ideale con piatti speziati, stufati, arrostiti e formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 18°C.

Cod. Articolo:	SR35
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12,5%
Tipologia:	I.G.T.
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308005079

VITIGNO - Syrah (100%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO - Diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C.

Dopo svinatura segue affinamento in barrique di rovere francesi delle foreste di Allier per 3 mesi.

Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA - Marsala, Trapani.

TIPOLOGIA DEL TERRENO - La caratteristica principale dei terreni dell'area di Marsala è prevalentemente sabbiosa con buona dotazione di limo e poca argilla.

CONSERVAZIONE - Vino da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni.

