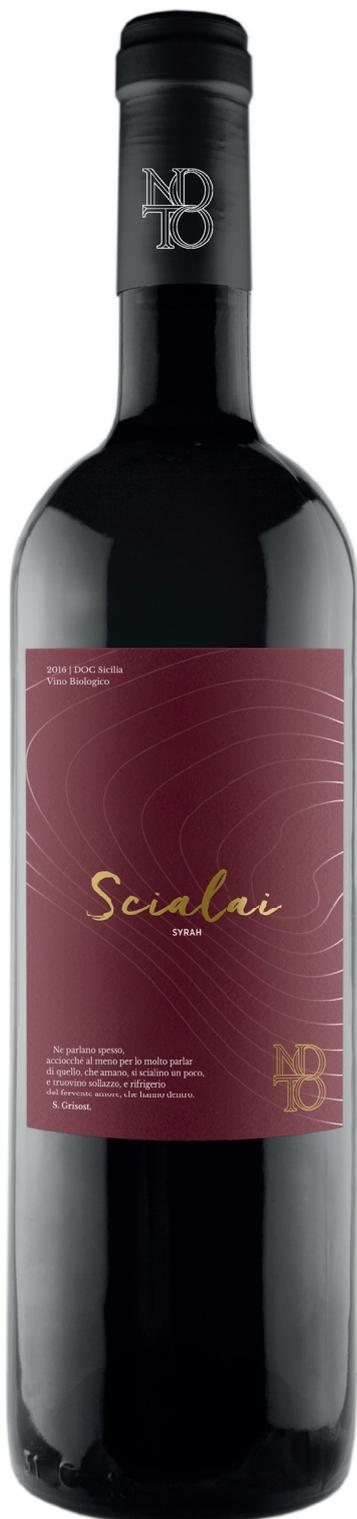


# Scialai

DOC SICILIA  
100% SYRAH

Un Syrah dalle classiche note di pepe nero addolcite da sentori fruttati, di more e mirtilli. In sottofondo una leggerissima tostatura ben integrata conseguenza dall'affinamento in rovere francese.



CAMPOREALE, PALERMO, ITALIA

– **Colore** rosso rubino con riflessi violacei.

– **Olfatto** la classica nota da pepe nero, tipica del Syrah, è addolcita da note fruttate di more e mirtilli. In sottofondo leggerissime note tostate ben integrate date dall'affinamento in rovere francese.

– **Palato** ingresso caratterizzato da tannini dolci setosi alleggeriti da un finale lungo e sapido.

## VINIFICAZIONE

macerazione prefermentativa a 10 °C per 48 ore e successiva fermentazione per 10-12 giorni a 23-25 °C. Fermentazione malolattica completamente svolta con batteri indigeni in serbatoi d'acciaio.

## AFFINAMENTO

In vasca di acciaio per 4 mesi, per sei mesi in tonneau. Breve affinamento in bottiglia.

## Sistema di allevamento

controspalliera allevata a guyot.

**Suolo** franco-sabbioso  
con presenza di scheletro.

**Piante** 4800/ha

**Resa** 80 q.li/ha



ROSSO



BIO



13,5%Vol



450m

