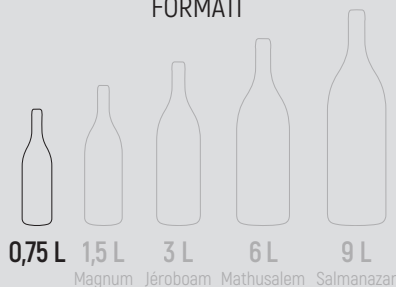




GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C.

FORMATI



PRINCIPE DI GRANATEY SYRAH

IGP Terre Siciliane
100% Syrah

Il nome trae origine da una storia di fantasia basata su un principe che viveva nella zona del Granatello (Campobello di Mazara) durante il XIX secolo. Fruttato, speziato e corposo. Un Syrah in purezza che rappresenta in modo autentico la Sicilia. La sua persistenza e la sua eleganza al palato sono il frutto di una lavorazione attenta, che salvaguarda la materia prima, lasciando esprimere i caratteri aromatici della varietà. Dopo la raccolta manuale le uve vengono diraspate delicatamente, prima di affrontare la macerazione, necessaria a conferire al vino il suo colore rosso rubino acceso. La successiva fermentazione, costantemente controllata, dona a questo vino le sue caratteristiche organolettiche e il suo bouquet aromatico. La decisa eleganza e leggerezza che lo contraddistinguono confermano la sua versatilità e il suo fascino.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Alta collina, territorio di Campobello di Mazara.

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto, argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Metà settembre.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: Le uve sono raccolte a mano e diraspate delicatamente prima della macerazione pellicolare delle bucce. Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 3 anni.



COLORE

Rosso rubino, intenso e scorrevole.



PROFUMO

Piacevoli note di frutti di bosco, fragoline e more, si uniscono a profumi speziati di pepe nero e rosmarino.



GUSTO

Si presenta con un corpo robusto, possiede piacevoli note abboccate che si sposano alla perfezione con l'astringenza del tannino. Ottima sapidità che esalta le note fruttate.



ABBINAMENTO

Taglieri di salumi, formaggi semi-stagionati, primi e secondi a base di carne.