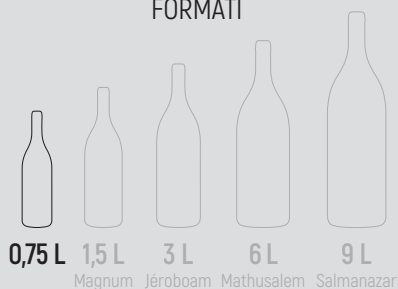




GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2024

BERLINER WINE TROPHY 2025 **Gold Medal**
MUNDUS VINI 2025 **Gold Medal**

ANNATA 2021

BIODIVINO 2022 **Gold Medal**

VITESE SYRAH

D.O.C. Sicilia

100% Syrah

Il nome della linea Vitese trae origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani. Corposo, fruttato e intenso. Si tratta di un Syrah in purezza, ottenuto da uve condotte in agricoltura biologica certificata. Un vitigno internazionale dal grande corredo aromatico che fa parte, ormai, della storia della Sicilia. Il terreno argilloso, conferisce al prodotto finale un corredo aromatico ampio e una struttura complessa. La fermentazione alcolica e successivamente quella malolattica, conferiscono al vino una adeguata piacevolezza e morbidezza. Il risultato finale è un vino distintivo per la complessità del bouquet e dalla grande persistenza al palato, fattori che confermano la sua maestosità ed eleganza.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Altopiano tra Marsala e Salemi.

ALTITUDINE

100/200 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, diraspate delicatamente, e prima della fermentazione alcolica si svolge una macerazione prefermentativa a freddo. Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in vasche d'acciaio per 3 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 3 anni.



COLORE

Rosso rubino velato con riflessi violacei.



PROFUMO

Intensi sentori di frutti di bosco e prugne, contornati da picchi di spezie come pepe nero.



GUSTO

Si presenta con un corpo robusto e caldo, il tannino è morbido e avvolge magnificamente il palato. L'acidità esalta gli aromi e il finale è lungo e gradevole.



ABBINAMENTI

Perfetto da gustare con aperitivi, taglieri di salumi, carni rosse e formaggi stagionati.