



Syrah 2018

Cantina: La Valle della Luna

Denominazione: Sicilia DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Sicilia

Vitigni: 100% Syrah

Certificati: Biologico

Denominazione: Sicilia DOC

Annata: 2018

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Anidride Solforosa: Contiene Solfiti

Affinamento: 4 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Affettati, Formaggi Freschi, Primi Piatti di Carne, Salumi

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Da suolo argilloso-limoso il syrah biologico de La Valle della Luna vie allevato a guyot. L'uva raccolta a mano quando giunge a completa maturazione, subisce una macerazione per 8 – 10 giorni a 26°. La fermentazione è controllata e ad opera di lieviti selezionati. Durante diversi delestage svolge la fermentazione malolattica. Il vino rimane diversi mesi in vasche di acciaio e cemento dove viene svolta una periodica microossigenazione per stabilizzarne il colore e il profilo olfattivo. Syrah certificato biologico.

Note di degustazione

Syrah dal colore rosso rubino, presenta delicate note speziate. Vino biologico di ottima beva con un tannino equilibrato e persistente. ottimo con primi piatti di terra, affettati, salumi e formaggi freschi.