



## SYRAH

Intensi profumi di ciliegia, confettura di frutti rossi, mentolo e spezie. Deciso impatto al palato, piacevole rivelazione delle proprietà sensoriali di questo affascinante vitigno dai natali contesi ma, non ancora legati ad alcun popolo né ad alcuna cultura .

**Tipo:** Rosso

**Denominazione:** IGT Sicilia

**Vendemmia:** 2007

**Uve:** Prodotto da uve Syrah

**Sistema di allevamento:** Spalliera potata a cordone speronato

**Vinificazione:** Macerazione delle bucce a temperatura controllata, in vinificatori di acciaio, per 10 giorni circa.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio e 2 mesi in bottiglia

**Gradazione Alcolica:** 13,5 % vol.

**Abbinamenti:** Grande affinità manifesta l'accostamento alla selvaggina e ai funghi. Versato su ricchi potage ne esalta profumi e sapori. Piacevole anche per l'aperitivo.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C

Intense nose of cherry, jam of red fruits, menthol and spices. Steady impact to the palate, pleasant revelation of sense properties of this grape's contended homes yet not tied to any people or culture.

**Type:** Red

**Classification:** IGT Sicilia

**Vintage:** 2007

**Grape:** Syrah

**Trellising System:** Wire framed espalier

**Vinification:** Maceration of skins at controlled temperature in steel vinificators for 10 days.

**Fining:** steel inox tanks and bottle for 2 months.

**Alcoholic Degree:** 13,5 %

**Notes:** Great with red meat and mushrooms. When poured on rich potage it exalts flavours and scents. Pleasant appetizer.

**Serving Temperature:** 16 - 18°C

### Fondo Antico S.r.l.

Via Fiorame, 54/a - Frazione Rilievo - 91020 - Trapani

Tel. - Fax (+39) 0923 864339 - e.mail: [info@fondoantico.com](mailto:info@fondoantico.com) - [www.fondoantico.com](http://www.fondoantico.com)

Capitale Sociale 90.740,00 i.v. - Codice fiscale e Partita I.V.A. n.01879040812

Registro delle Imprese di Trapani n.16246/1998 - R.E.A. C.C.I.A.A. di Trapani n.130395