



## SYRAH

Il Syrah è l'unico vitigno internazionale che abbiamo scelto di mettere in bottiglia ed ha una nicchia di clienti affezionatissimi. Non ha un carattere eccessivamente rude ma è profondo al naso, con sentori di frutti rossi, di pepe e balsamici e rotondo in bocca dove ritornano pienamente i frutti. Ha caratteristiche di buona bevibilità. E' interessante l'abbinamento a carni bianche e rosse, carpacci, selvaggina, funghi ecc.

**Tipo:** Rosso

**Denominazione:** IGT Sicilia

**Vendemmia:** 2009

**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 in bottiglia

**Gradazione Alcolica:** 13 % 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



**Fondo Antico S.r.l. società agricola**

Via Fiorame, 54/a – Frazione Rilievo - 91020 – Trapani - Tel. (+39) 0923 865151 – Fax (+39) 0923 864339  
e.mail: [info@fondoantico.it](mailto:info@fondoantico.it) - [www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)

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