



LE CLAY

Il Syrah è uno dei vitigni che meglio mantiene le caratteristiche aromatiche in climi caldi. Dà vita a vini strutturati, di buon colore. Una percentuale di argilla nel terreno dove viene coltivato, serve da riserva idrica e permette al frutto di raggiungere la piena maturazione. Abbiamo dunque dedicato il nome del nostro Syrah, Le Clay, al terreno argilloso su cui si trovano le nostre vigne. Rosso rubino con riflessi violacei, profondo al naso, con sentori di frutti rossi, di pepe e menta, al gusto è pieno, corposo con un ritorno importante di frutti.

Denominazione: Rosso DOC Sicilia Syrah

Annata: 2019

Sistema di allevamento: Spalliera potata a cordone speronato

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza in scheletro.

Vinificazione: Macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio, per 15 giorni circa.

Affinamento: n serbatoi di acciaio e in bottiglia

Gradazione Alcolica: 13,5 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

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

