



SYRAH

Il Syrah è l'unico vitigno internazionale che abbiamo scelto di mettere in bottiglia ed ha una nicchia di clienti affezionatissimi. 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.

Ha caratteristiche di buona bevibilità. E' interessante l'abbinamento a carni bianche e rosse, carpacci, selvaggina, funghi ecc.

Tipo: Rosso

Denominazione: DOC Sicilia

Uve: Syrah

Annata: 2016

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: in serbatoi di acciaio e in
bottiglia

Gradazione Alcolica: 14 % 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



Fondo Antico S.r.l. società agricola

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