

ALTAVILLA DELLA CORTE

Syrah

Linea CLASSIC



CLASSIFICAZIONE	I.G.T. Terre Siciliane
VITIGNI	Syrah
ZONA DI PRODUZIONE	Agro di Trapani - Tenuta Borgo Guarini
TIPO DI TERRENO	Medio impasto tendente all'argilloso
ESPOSIZIONE	Nord (300 mt. s.l.m.)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera con potatura Guyot
PIANTE PER ETTARO	4.500/5.000
RESA PER ETTARO	7.000/7.500 kg
VENDEMMIA	Raccolta manuale. Fine agosto
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	24°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE	10 giorni
VINIFICAZIONE	Macerazione tradizionale in rosso in fermentini di acciaio inox termocontrollati
AFFINAMENTO	6 mesi in barrique di rovere americano
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	3 mesi
GRADO ALCOLICO 13.80 % vol. PH 3.54 (val. medio) ACIDITÀ TOTALE 5.13 g/l (val. medio)	
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA	2012
PRODUZIONE ANNATA	110.000 bottiglie
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C
CALICE CONSIGLIATO	Di medie dimensioni, appena panciuto

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: annuncia la sua presenza con suggestioni di frutta matura modulate da leggere sfumature di vaniglia e spezie.

Palato: espressione del vitigno internazionale per eccellenza che ha trovato nel terroir siciliano il suo habitat ideale: da un connubio di eccellenze, un vino di grande personalità e di indiscutibile fascino.

Caratteristiche: espressione del vitigno internazionale per eccellenza che ha trovato nel terroir siciliano il suo habitat ideale: da un connubio di eccellenze, un vino di grande personalità e di indiscutibile fascino.