




FORMATI DISPONIBILI
0,75 - 1,5 L

CLASSICI & INNOVATIVI BIO

SHYMER

Terre Siciliane IGT

ARMONIOSO BLEND DELLE DUE TENUTE DI FAMIGLIA.



UVAGGIO

Syrah biologico, Merlot biologico



TENUTA DI ORIGINE

Merlot dalla Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA),
Syrah dalla Tenuta Baroni, Noto (SR)

TERROIR E ALTITUDINE

Il Syrah cresce su suoli a medio impasto e sabbiosi ad un'altitudine di circa 50 m.s.l.m; il Merlot cresce su suoli a medio impasto e calcarei ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

VENDEMMIA

Tra il mese di agosto e il mese di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve si procede con la pigiatura. La fermentazione avviene a temperature controllate in vasche d'acciaio, l'affinamento avviene in barriques nuove e di secondo passaggio di rovere francese per il Merlot e americano per il Syrah per 12 mesi, per poi essere completato in bottiglia per almeno 2 anni.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino intenso, il nostro Shymer presenta intensi sentori di frutta a bacca rossa come il ribes nero, l'affinamento in barrique regala note di caffè, cannella e noce moscata. Al palato è secco e caldo con un tannino setoso e avvolgente.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare alle pappardelle al ragù e si sposa bene con i formaggi stagionati e lo stufato di carne.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C