



CLASSICI & INNOVATIVI BIO

# SYRACO

Terre Siciliane IGT

CALDA SPEZIATURA D'ORIENTE.



## UVAGGIO

Syrah biologico



## TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Baroni, Noto (SR)

## TERROIR E ALTITUDINE

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

## VENDEMMIA

Nella seconda decade di agosto.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve si procede con la pigiatura, lo start up fermentativo avviene con i lieviti delle uve di provenienza. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio per 12 mesi, per poi essere completato in bottiglia per almeno 2 anni.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino impenetrabile, il nostro Syraco presenta eleganti sentori di amarena sotto spirito, ribes e cacao, l'affinamento in barrique regala note di cuoio e spezie. Al palato è armonico e intenso con un finale persistente.

## ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare ai taglieri di salumi e si sposa bene con i formaggi stagionati come il pecorino siciliano.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C



FORMATI DISPONIBILI



0,75 L