



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

SYRAH & SIRAZ

TIPO DI VINO

SYRAH
PUGLIA
IGT



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Calcareo argilloso tipica «terra rossa» pugliese



VARIETA' DI UVA

Syrah coltivato a alberello

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Manduria
Loc. Sava



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, raccolta a mano, macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio. Messo in bottiglia senza filtrazione.

%
VOL

ALCOOL
13,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI
7 gr/lit



ACIDITA'
5,5 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Rosso porpora con riflessi violacei



ABBINAMENTI

Primi piatti robusti come lasagne, pasta al sugo, carne alla griglia, stufati. Ottimo anche con i formaggi stagionati e aromatizzati



PROFUMO

Profumo intenso con sentori di frutti di bosco e note di macchia mediterranea.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



SAPORE

Intenso, di corpo, vellutato e armonico, con finale abbastanza lungo



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
Scatole da 6 bottiglie

