

DI
LE
GA
MI



ZAFARÀNA



ZAFARÀNA SYRAH BIOLOGICO

Classificazione:

Vino rosso IGT Terre Siciliane Syrah

Luogo di produzione:

Contrada Zafarana - Trapani

Uve:

Syrah 100% coltivate in biologico

Resa per Ha:

Qli 60 circa su terreno di medio impasto a 350 m s.l.m.

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Agosto a mano in bins da 200 kg

Vinificazione:

Alla pigliadiraspatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata (max 24 °C) grazie alla quale si hanno le estrazioni polifenoliche nobili ed eleganti e si preserva ed amplifica la freschezza aromatica. L'affinamento avviene in tonneau di rovere francese da 500 litri per 14 mesi. L'affinamento continua in bottiglia per altri 3 mesi prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 14,00% vol

Bottiglie prodotte: 3000

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore Rosso rubino carico. Il suo profilo olfattivo è intenso, di frutta rossa matura e fiori passiti, di spezie dolci, balsamo e vaniglia. Al palato è Caldo e pieno, persistente con i suoi tannini maturi e ben evoluti; emergono ancora le sue note fruttate all'assaggio. Accompagna piatti a base di verdure, carni rosse e formaggi stagionati. Servire a 16 °C

ZAFARÀNA SYRAH ORGANIC

Appellation:

IGT Terre Siciliane Syrah red wine

Place of production:

District of Zafarana - Trapani

Grapes:

100% organically cultivated Syrah

Yield per hectare:

Approximately 60 quintals on a medium textured soil at 350 meters above sea level

Harvest period:

Hand-picked in the second decade of August, using bins of 200 kg.

Winemaking:

After being pressed and de-stemmed, the grapes are macerated in steel tanks at a controlled temperature (24 °C maximum), which leads to the noble and elegant polyphenolic extraction and helps to preserve and amplify the aromatic freshness. The aging occurs in 500 liters French oak tonneaux for 14 months, and it continues inside the bottle for 3 additional months before being commercialized.

Alcoholic content: 14% vol.

Number of bottles produced: 3000

ORGANOLEPTIC PROFILE

Intense ruby red coloured wine. It has an extraordinary olfactory profile, made of mature red fruits and scents of withered flowers, of sweet spices, balm and vanilla. On the palate it is warm and full, persistent with its mature and fully evolved tannins; its fruity notes well emerge during the tasting. It goes well with vegetable dishes, red meats and aged cheeses. To be served at the temperature of 16 °C.