



ADHARA | I TERRITORIALI

Vino elegante ottenuto dalla vinificazione accurata del Syrah che ha trovato, sui pendii dell'antico Feudo, l'ideale terroir da cui trarre sapidità e morbidezza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

AREA DI PRODUZIONE Grisì - Monreale (PA)

VITIGNO Syrah

SUOLO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a cordone speronato

ESTENSIONE DEL VIGNETO 8 Ha

VITI PER ETTARO 4.500 viti/Ha

PRODUZIONE 70 quintali/Ha

VINIFICAZIONE Raccolta selezionata delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata (25 - 27°C).

Macerazione 15 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento 30% in barrique, 70% in acciaio per 6 mesi.

Affinamento in bottiglia 120 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Rosso rubino intenso con riflessi violacei

OLFATTO Forti sentori di ciliegia, liquirizia e cacao

PALATO Pieno, persistente ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C