

Tenute Catanisi e Luchiano

Dalle uve di due tenute: il Syrah di alta collina e il Cabernet Sauvignon di pianura; la complessità aromatica e l'eleganza. Le uve, vendemmiate in cassetta, vengono vinificate separatamente, mentre i vini, una volta uniti, vengono affinati in barriques per sei mesi per ottenere un colore rosso rubino intenso, con note di ciliegia, peperone verde e pepe nero e una buona struttura, sostenuta dall'acidità.
Abbinamento consigliato: Brasato di manzo.

Vitigno: Syrah (60%) e Cabernet Sauvignon (40%)

Epoca di vendemmia: metà settembre

Sistema di vinificazione: macerazione con le bucce per 10 giorni

Pressatura soffice

Affinamento in barrique di rovere per 6 mesi; poi in silos di acciaio inox per 8 mesi; affinamento in bottiglia per 3 mesi

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumi: complessi e persistenti, con sentori di frutta rossa (ciliegia) e intense note di speziatura, vaniglia e tabacco

Sapore: caldo, morbido e persistente; giustamente tannico

Grado alcolico: 14,0% vol.

Temperatura di servizio: 18°C

