

Tenuta Catanisi

Il Syrah è considerata la varietà internazionale meglio ambientata in Sicilia, in particolare a Camporeale. Facile da coltivare, soprattutto se esposta a sud e in alta collina, dove la ventilazione mitiga il caldo torrido. Da quest'uva nascono grandi rossi, caratterizzati da colore rosso rubino scuro, note di prugna e pepe nero e sapore leggermente astringente.

Abbinamento consigliato: Anelletti al forno, selvaggina.

Vitigno: Syrah

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Sistema di vinificazione: macerazione con le bucce per 4-5 giorni

Pressatura soffice

Vinificazione ed affinamento in silos di acciaio inox a temperatura controllata per 10 mesi; Affinamento in bottiglia per 3 mesi

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumi: intensi e persistenti, con note di prugna e spezie

Sapore: tannico, estremamente morbido e persistente.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 18°C

