

# CENT'ARE SYRAH

## ROSSO IGT

*Da terreni di matrice argillosa ricchi di minerali, un rosso elegante, con note di ciliegia nera e melograno e gradevoli accenni di mora selvatica.*



### UVE

Syrah in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Salemi e Mazara del Vallo  
Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** caratterizzato da una matrice argillosa ricca di minerali.

**Altimetria:** 100m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Parziale macerazione a bassa temperatura con successiva fermentazione termoregolata. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** intense note di ciliegia nera e melograno con gradevoli accenni di mora selvatica.

**Gusto:** elegante e armonico, con spiccate note di ciliegia nera e gelso e lievi cenni balsamici.

### ABBINAMENTI

Da abbinare a brasati di carne, arrostiti, selvaggina o a formaggi semistagionati. Servire a 18°-19°C.

### GRADO ALCOLICO

14% vol

### FORMATO

75 cl