



 100% Syrah  
IGP Puglia

 VOL. 14%  750 ml

#### AREA DI PRODUZIONE:

Provincia di Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

#### VINIFICAZIONE:

La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne per prevenire fermentazioni ed ossidazioni indesiderate. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox in un vinificatore nel quale avviene la macerazione contestualmente alla fermentazione alcolica e malolattica. Periodicamente vengono fatti dei rimontaggi a pioggia fino alla svinatura.

#### AFFINAMENTO:

In acciaio per almeno un anno e almeno tre mesi in bottiglia.

#### NOTE ORGANOLETTICHE:

Rosso rubino luminoso. Al naso richiama note di more, prugne e amarene. Un vino fruttato completato da leggere trame di spezie dolci e sentori floreali di iris. Al palato è un vino dinamico, che si sviluppa su una struttura elegante ed equilibrata, con tannini finissimi ed un'acidità vibrante, che sostengono un lungo finale fruttato intessuto di toni speziati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina come cervo o cinghiale, ma anche a carni bianche di pollame, tacchino e anatra.



DIMENSIONE CARTONE  
17 l x 25 L x 31 H



PALLET EPAL (120X80)  
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET USA (100X120)  
125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN  
8 0 5 2 4 6 2 2 8 0 2 2 5



BIOLOGICO - CERTIFICATO  
IT BIO BAC 168784



Aziende Agricole  
D'ADDARIO