

NAÌTI

SYRAH

SICILIA DOC



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Butera (CL), contrada Milinciana Sottana

ALTIMETRIA DEL VIGNETO: 300 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia

VITIGNO: Syrah in purezza

TIPO DI POTATURA: Guyot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 4.000

RESA: 80 q/ha

TIPO DI TERRENO: Di medio impasto, tendenzialmente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA: III decade di settembre

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 15 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta

VINIFICAZIONE: Dopo un'attenta e selettiva vendemmia manuale le uve pigia-diraspate vengono lasciate macerare sulle proprie bucce per 15 giorni ad una temperatura di fermentazione pari a 28°C con successivi rimontaggi e follature all'aria ogni 8 ore. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica segue l'affinamento e la decantazione naturale del vino per sei mesi che avviene in parte in vasche di acciaio inox termocontrollate ed in parte in barriques di rovere francese. Prima dell'imballaggio viene assemblato per dar vita ad un vino di pronta beva, gourmet e di carattere.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Circa 3 mesi

GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol.

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18°C

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi porpora

OLFATTO: il corretto olfattivo è caratterizzato da sentori di frutti rossi (fragola, lampone, ciliegia scura, prugna) da pepe verde, terra bagnata e note mentolate.

PALATO: Equilibrato, schietto e diretto nelle sue caratteristiche, morbida persistenza che si integra benissimo con il gradevole tannino.