

## Syrah & Cabernet Sauvignon IGT - Cataldo

---



**Regione.** Sicilia.



**Uve.** Syrah 60% e Cabernet Sauvignon 40% da selezionati vigneti nella parte settentrionale della Sicilia.



**Vinificazione.** Vinificazione tradizionale in rosso: pigiatura soffice, fermentazione e macerazione sulle bucce a 28-30°C. per circa 10 giorni.



**Note gustative.** Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Ricco, speziato con sentori di pepe verde e prugna. Sapore asciutto, avvolgente e pieno con note di frutta rossa, tabacco e vaniglia.



**Analisi.** Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 5,2 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



**Gastronomia.** Perfetto con piatti di pasta, carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati. Da bersi entro 4/5 anni dalla vendemmia. Servire a 16-17 °C.



**Bottiglia.** "Sissi" da 750 ml ( in cartone da 6 bt.).

