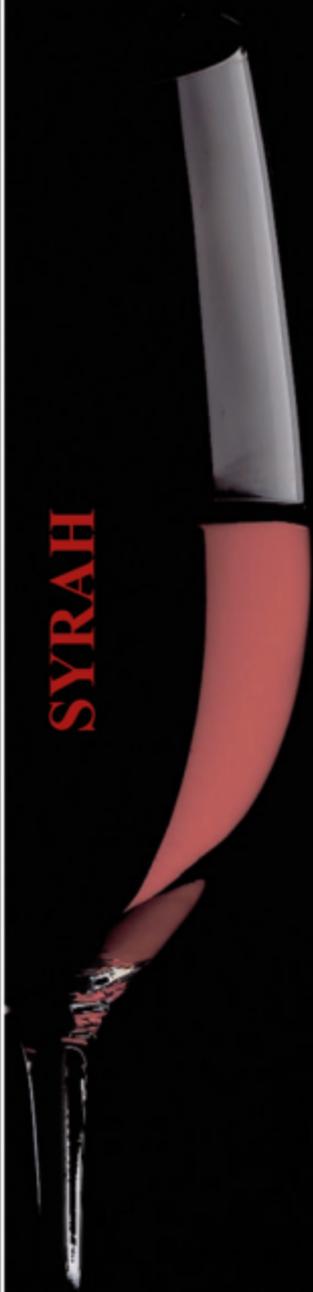


NERO D'AVOLA

SYRAH




BRUGNANO



HONORIS CAUSA

Rosso Sicilia I.G.T.

UVE: 75% Nero D'Avola e 25% Syrah, coltivate nella zona collinare di Partinico ad una altezza compresa tra i 200 e i 300 metri sul livello del mare. In questa zona, scelta per esposizione e caratteristiche microclimatiche e pedologiche uniche e particolari, ci sono in produzione vigneti tra i più antichi del comprensorio ed è stata questa la base di partenza per produrre questo vino.

L'allevamento è a controspalliera ed il sistema di potatura Guyot una media densità di piante per ettaro, bassa produzione per ceppo derivante oltre che dalle tecniche agronomiche, anche dall'avanzata età delle piante.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: La vendemmia del Syrah si svolge nell'ultima decade d'Agosto, quella del Nero d'Avola nell'ultima decade di Settembre. Le uve sono vinificate in acciaio, con macerazione a cappello emerso alla temperatura di 25°C per circa 10 giorni, nell'arco dei quali subisce ripetuti rimontaggi e delestage. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio, per 12 mesi per poi trascorrere un periodo d'affinamento in bottiglia di almeno 9 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00 % Vol.

DESCRIZIONE: Si distingue per il colore intenso e violaceo accompagnato all'olfatto da note che ricordano amarene, more selvatiche e gelsi rossi. In bocca è fresco, sapido e intrigante come la terra da cui trae origine, mediterranea, luminosa, solare.

COME SERVIRLO: In calici ampi e di buona altezza, può essere stappato pochi minuti prima altrimenti qualche ore prima. Temperatura di servizio ottimale 18°C.

GRAPES: 75% Nero d'Avola and 25% Syrah, grown on the hills around Partinico between 200 and 300 meters above sea level. In this area, chosen for its particular microclimate and soil, some of the oldest vines grown, and this was the base for the production of our selection. The vines are Guyot pruned, planted with an average density, with very low yield due to old age and training technique.

VINIFICATION AND AGEING: The grapes are hand-picked, Syrah at the end of August and Nero d'Avola during the fourth week of September. The grapes are crushed and destemmed and the must is fermented at controlled temperature (25°C) in stainless steel tanks with frequent "pumping-over" and delestages for 10 days; the wine is then raked in French oak barrels where it ages for 12 months. After bottling it ages or further 9 months before market release.

ALCOHOL CONTENT: 14,00% Vol.

WINE DESCRIPTION: Deep blue colour with violet nuances. The nose reveals notes of cherry, blackberry and mulberry with remarkable complexity; on the palate is spicy, luscious, all-embracing and velvety.

HOW TO SERVE: We recommend to open the bottle a couple of hours before consumption. Serve in ample stem glasse4s at 18°CService temperature 18°C.

