



## MONTE DELLE ROSE

### SYRAH

*I*ntrodotto dalla Francia attorno all'800, il vitigno si ritiene proveniente dalla città di Siracusa o di quella persiana di Schiraz, mentre i recenti riscontri molecolari lo avvicinano ai vitigni atesini "Teroldego" e "Lagrein", coltivato con successo in molte regioni calde di diversi continenti, esso fornisce i vini migliori in ambienti luminosi, come quelli della Sicilia.





## MONTE DELLE ROSE

### SYRAH

Denominazione:

**Indicazione Geografica Tipica.**

Vitigno:

**Syrah in purezza**

Zona di Produzione:

**Sicilia Occidentale.**

Anno Impianto:

**1993**

Quota Altimetrica:

**200 metri s.l.m.**

Tipologia del Terreno:

**Argilloso-calcareo di buona fertilità.**

Resa per Pianta:

**2,5 Kg circa.**

Sistema di allevamento:

**Spalliera.**

Sistema di Potatura:

**Cordone speronato.**

Lotta Antiparassitaria:

**Integrata.**

Vendemmia:

**Ultimi giorni di Agosto e prima decade di Settembre.**

Modalità di raccolta:

**A mano, con accurata selezione dei grappoli.**

Vinificazione:

**Diraspatura, pigiatura, macerazione di 8-12 giorni coincidente con la fermentazione alcolica a temperatura di 25° C per i primi 6 giorni, a 28° C per il tempo rimanente.**

Fermentazione:

**In vasche di acciaio inox da 500 hl, termocondizionate.**

Affinamento:

**Parte in acciaio inox, parte in barriques con breve sosta sulle feccie fini per armonizzare gusto e rotondità, infine sei mesi in bottiglia a temperatura controllata.**

Tenore Alcolico:

**13,5% Vol.**

Temperatura di Servizio:

**18/20° C.**

Colore:

**Rosso Rubino carico con leggere sfumature violacee.**

Profumo:

**Intenso persistente con significative note di speziato e sentori di frutta matura.**

Sapore:

**Caldo, armonico, equilibrato con finale morbido e persistente.**

Abbinamenti:

**Si accosta ottimamente con piatti a base di carne, arrostiti, selvaggina in genere e formaggi stagionati.**