

## Syrah & Cabernet Sauvignon IGT Terre Siciliane - 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, bouquet ricco, speziato, lievemente erbaceo, con sentori di pepe verde, prugna e mora. Sapore asciutto, avvolgente, pieno, con note di frutta rossa, tabacco e vaniglia.



**Analisi.** Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 5,5 g/l; Residuo zuccherino 7 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.** "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

