BAGLIOORO
CANTINA E VIGNETI

DONSAR

Syrah
Terre Siciliane IGT

Un Syrah in purezza che conquista per le spiccate note balsamiche e speziate, autentica espressione del vitigno alloctono da secoli trapiantato in Sicilia.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Rosso rubino, con riflessi granati

Profumo: Spiccate note speziate, balsamiche e di confettura di ciliegia

Gusto: Fine, equilibrato e persistente

COME DEGUSTARLO

Abbinamenti Gastronomici: Ideale con piatti a base di carni rosse, selvaggina e primi piatti ben conditi

Temperatura di Servizio: 16-18° C

DATI AGRONOMICI

Classificazione: Terre Siciliane I.G.T.

Zona di Produzione: C/da Donza d'Oro nel Comune di Marsala.

Altitudine: 100 m slm

Clima: Temperato, caldo Mediterraneo

Terreno: Limoso-argilloso

Resa di uva/ha: 60-80 q.li

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Età dei vigneti: 20 anni

Densità d'impianto: 4400 piante/ha

Vendemmia: Fine Agosto e prima decade di Settembre

Vitigno: 100% Syrah

DATI ENOLOGICI

Gradazione Alcolica: 14% vol

Acidità totale: 5.4 g/l

Vinificazione: La raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura, le uve effettuano una macerazione a temperatura controllata. Inizia poi la fermentazione alcolica (18/25 giorni), alla quale segue la svinatura tradizionale in rosso.

Affinamento: Il vino affina inizialmente in tini di acciaio, segue poi un passaggio in botti di legno di rovere e ciliegio di circa 6 mesi, per completarsi in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

BAGLIOORO È CERTIFICATA SOSTAIN E VIVA
LA SOSTENIBILITÀ NELLA VITICULTURA IN ITALIA
programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica
IS CERTIFIED SOSTAIN AND VIVA - SUSTAINABILITY IN VITICULTURE IN ITALY

skype: Bagliooro winery
Seguici / Follow us
www.bagliooro.it