



VENTO

DI MARE

SYRAH

Terre Siciliane IGP

ZONE DI PRODUZIONE

Colline di Gibellina, 150-250 m slm

POTATURA

Guyot

DENSITÀ

3800-4200 / ettari

RESA PER ETTARO

9000 Kg

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto.

VINIFICAZIONE

Syrah raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 15-25 giorni a 26°C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 5 mesi, con un marginale passaggio in legno prima di essere imbottigliato.

TASTING NOTES

Syrah dal colore rosso intenso con riflessi violacei evidenti. Si presenta al naso con note di frutti di bosco, arricchite da pepe nero ed una leggera venatura di nocciola tostata. È un vino dotato di corpo pieno e tannini ben equilibrati, con un finale di spezie e cacao.

PACKAGING INFORMATION

Capacità: 75 cl

Bt per cassa: 6

Strati: 5

Casse per strato: 21

Casse per pallet: 105

Misura casse: 245x170x305

Peso lordo: 7,20 kg

Peso pallet: 780 kg

Pallet: 170x120x80 eur-epal

EAN Bott.: 8033765258661

EAN 14 Cartone: 80337652530927





VENTO

DI MARE

SYRAH

Terre Siciliane IGP

VINEYARD AREA

Gibellina hills, 150 -250 m a.s.l.

PRUNING

Guyot

DENSITY OF PLANTS

3800-4200 /hectare

YIELD X HECTARE

9000 Kg

SOIL

Dark soils with a good content of organic matter.

WINEMAKING

Syrah harvested by phenolic ripeness. Fermentation is conducted for 15-25 days at 26°C. The wine is matured in stainless steel tanks for 5 months and a light aging in oak barrique before bottling.

TASTING NOTES

Intense purplish black with violet hues. Evident aromas of violet and blackcurrant enriched by hints of liquorices and black pepper. The mouth is full and the tannins are well balanced by a round body with a toasted and spicy finish.

PACKAGING INFORMATION:

Bottle size: 75 cl

Bt per case: 6

Layer: 5

Box on layer: 21

Box per pallet: 105

Box size: 245x170x305

Gross weight: 7,20 kg

Full pallet weight: 780 kg

Pallet: 170x120x80 eur-epal

EAN Bott.: 8033765258661

EAN 14 Case 80337652530927

