



TERRELÍADE

Terrelíade  
Contrada Portella Misilbesi  
92017 Sambuca di Sicilia (AG)  
Tel. +39 0421 246 281  
Fax +39 0421 246 417  
www.terrelíade.com  
info@terrelíade.com

## (Utti) Majuri Sicilia I.G.T.

UVE:	Nero d'Avola, Syrah
ZONA DI PRODUZIONE:	Sicilia
ALTIMETRIA:	200 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso, mediamente calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Dalla metà di settembre a inizio ottobre
GRADO ALCOLICO:	14,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	8/10 anni

### SCHEDA TECNICA

Espressione intensa di un territorio di grande carattere, questo vino si pone al crocevia fra la austera tipicità del Nero d'Avola e la raffinata morbidezza del Syrah.

Il calice ci racconta una storia di passione che nasce in vigna, con un lavoro di base attentissimo a cogliere l'ottimale livello di maturazione delle singole varietà: opera i cui risultati si colgono nella intatta presenza del frutto d'origine.

In cantina poi si salvaguarda l'integrità delle bucce con macerazioni prolungate ma sapientemente controllate. Dopo la fermentazione malolattica si lascia affinare il vino in barriques di rovere francese per 10 mesi; il successivo affinamento in bottiglia dona l'armonia finale e l'ampia piacevolezza.

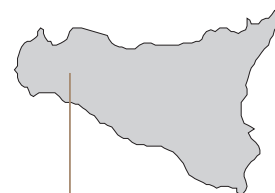
### SCHEDA ORGANOLETTICA

Rosso rubino finissimo, ha naso di frutta matura con successivi toni di liquirizia e tabacco. In bocca è avvolgente e fine, con timbri già ammorbiditi e vellutati ed un finale equilibrato e lunghissimo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un grande rosso che accompagna agnello farcito, castrato al forno e costate di maiale ripiene; ottimo anche con i primi piatti saporiti della tradizione isolana e con formaggi stagionati.

(Utti) Majuri



Terrelíade