



TERRELIÁDE

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

Nero d'Avola - Syrah Sicilia DOC

UVE:	Nero d'Avola, Syrah
ZONA DI PRODUZIONE:	Sicilia zona Occidentale
ALTITUDINE :	150 - 250 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso, mediamente calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà settembre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	4/5 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

La vinificazione in rosso prevede una macerazione di circa due settimane. Dopo la fermentazione malolattica si lascia affinare il vino in acciaio per privilegiare l'aspetto varietale che, una volta in bottiglia, si armonizza e si amalgama, regalando eleganza e piacevolezza.

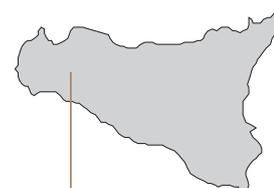
SCHEDA ORGANOLETTICA

Rosso rubino carico, ha profumi di frutta rossa ancora fresca ed una lieve, ma piacevole speziatura. In bocca è fine e pieno con una struttura agile ed una bella freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Asseconda benissimo le carni alla griglia e gli arrostiti in genere. Ottimo anche con i primi piatti saporiti e con i formaggi stagionati.

Nero d'Avola - Syrah



Terreliade