



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

(Utti) Majuri Sicilia DOC

(Utti) Majuri

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:	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
BTG PER CARTONE:	6 - 1 - 1
FORMATO (CL):	75 - 150 -300

SCHEDA TECNICA

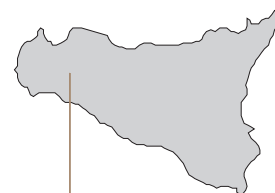
Questo vino si pone al crocevia fra la austera tipicità del Nero d'Avola e la raffinata morbidezza del Syrah: il calice racconta una storia di passione che nasce in vigna, con un lavoro di base attentissimo a cogliere l'ottimale maturazione delle singole varietà: i risultati si colgono nella intatta presenza del frutto d'origine. In cantina si salvaguarda l'integrità delle bucce con macerazioni prolungate ma sapientemente controllate. Dopo la fermentazione malolattica lo si lascia affinare per la maggior parte in barriques di rovere francese per 12 mesi; poi 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.



Terreliade