

# SYRAH DI MACELLAROTTO

## DOC MONREALE

**ZONA DI PRODUZIONE:** Contrada Macellarotto in Camporeale countryside

**SUOLO:** collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro

**ALTITUDINE:** 500 metri s.l.m.

**ANNO D'IMPIANTO:** 1998

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** contropalliera allevata a Guyot

**VITICOLTURA:** vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica con dirado dei grappoli in pre-invaiatura

**PIANTE PER ETTARO:** 3.600

**RESA:** 50 q.li/ettaro

**VENDEMMIA:** raccolta manuale nelle prime ore del mattino e conferimento in cantina con piccole cassette da 8 kg

**FERMENTAZIONE:** dopo la diraspatura, le uve fermentano in piccoli serbatoi d'acciaio a 23°C. Durante la macerazione, di 10-12 giorni, vengono effettuate rotture del cappello giornaliero tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge in serbatoi d'acciaio con batteri lattici indigeni

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in tonneau di rovere francese, 12 mesi in bottiglia prima del rilascio.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino profondo con leggeri riflessi violacei

**OLFATTO:** equilibrio tra note fruttate di mora e ribes e classiche note speziate di pepe nero e grafite

**PALATO:** molto ampio, con tannini finissimi supportati da buona acidità che conferisce grande equilibrio e lunghezza sul finale