



Syrah Duca di Camastra IGT

Uve
100% Syrah.

Vigneto
Le uve sono prodotte da vigneti di collina a 300m sul livello del mare. Terreno collinare di medio consistenza e leggermente calcareo.

Vinificazione
Macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni con un breve rimontaggio sul cappello delle bucce. La maturazione del vino avviene all'interno della vasca di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica
13,5 % vol.

Caratteristiche
Colore: rosso rubino brillante.
Profumo: fruttato, frutti rossi persistenti con piacevoli note di bacche.
Sapore: fresco, soffice e piacevolmente vellutato, ben bilanciato con retrogusto speziato.

Abbinamenti
Carni, barbecue, selvaggina e piatti a base di pasta.

Servire alla temperatura: 18 - 20 °C.