

Quattro Canti Syrah - Nero d'Avola Vino DOP Principe Di Corleone

cod.: v00087



Uve impiegate: Syrah (50%) - Nero D'Avola (50%)

Resa per ettaro: Syrah 90 q.le/ha - Nero D'Avola 100 q.le/ha

Vendemmia: Syrah nella prima decade di settembre - Nero D'Avola ultima settimana di settembre

Imbottigliamento: due lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: l'uva pigiata e diraspata viene posta a macerare assieme al mosto per circa 10 giorni.

Temperatura: Inizia a 18°C per completarsi a 28°C.

Affinamento: In barriques di rovere francese.

Malolattica: sì. Capacità d'invecchiamento: vino che si presta a migliorarsi fino a 7-8 anni dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore intenso e profondo con toni violacei.

Profumo: note delicate di ribes nero, lamponi e frutti rossi, mandorle e nocciole tostate, balsamici sentori di menta e spezie.

Palato: consistente e robusto, gusto pieno e ammalante corredato da tannini poderosi ma nello stesso tempo non astringenti.





