

# Syrah Sallier De La Tour Sicilia DOC

cod.: syrahsallierdelatour



Solo quando le uve Syrah raggiungono una perfetta maturazione, all'interno della Tenuta Sallier de la Tour, vengono raccolte e selezionate con cura per dar vita a uno dei vini più rappresentativi dell'azienda. Fermentazione in vasche d'acciaio per 15 giorni, a una temperatura controllata compresa fra i 25 e i 30 gradi. Malolattica svolta completamente per rendere il vino ancora più rotondo e morbido. Poi un lungo affinamento di oltre un anno in botti di rovere francese a cui seguono altri 6 mesi (minimo) in bottiglia. Il risultato di tutto questo lavoro è un piacevolissimo rosso dal profilo olfattivo variegato e con una punta ben riconoscibile di spezie e pepe nero.

**EUR 11,50**  
iva inc.

