

# Syrah



**ZONA DI PRODUZIONE** / C.da Cammuto - Naro (AG). **VITIGNI** / Syrah. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** / Spalliera. **SISTEMA DI POTATURA** / Cordone speronato. **RESA PER ETTARO** / 80 q.li. **INIZIO RACCOLTA UVE** / Terza decade di settembre. **VINIFICAZIONE** / Raccolta uve a mano, termovinificazione, 10 giorni di macerazione, pressatura soffice. **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** / 28-30° C. **DENOMINAZIONE DEL VINO** / Syrah IGP Terre Siciliane. **AFFINAMENTO IN BOTTI DA 30-50 HL IN ROVERE FRANCESE** / 6-8 mesi. **COLORE** / Rosso granato. **OLFATTO** / Armonico, equilibrato e di lunga persistenza. **PALATO** / Vellutato e morbido ha un retrogusto persistente con sentori di liquirizia. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI** / Servito alla temperatura di 18-20° C, si abbina bene con cibi molto elaborati, carni rosse preferibilmente grigliate e formaggi stagionati.

**AREA OF PRODUCTION** / C.da Cammuto - Naro (AG). **GRAPES** / Autochthonus and international. **CULTIVATION SYSTEM** / Syrah. **CULTIVATION SYSTEM** / Espalier, cordon system. **YIELD PER HECTARE** / 80 quintals. **VINTAGE TIME** / Third decade of september. **VINIFICATION** / Hand harvest, thermovinification in steel silos, soft pressing 10 days maceration. **FERMENTATION TEMPERATURE** / 28-30° C. **WINE DENOMINATION** / Syrah IGP Terre Siciliane. **COLOUR** / Red pomegranate. **FRAGRANCE** / Armonic, well balanced and long persistence. **FLAVOR** / Velvety and mellow has a persistent reartaste with liquorice traces. **GASTRONOMIC JOINING** / Served at 18-20° C it joins well with very elaborated food, red meat preferably grilled and seasoned cheese. **OTHER INFORMATION** / Organic wine.



VINO BIOLOGICO  
ORGANIC WINE

# bagliesi

Azienda Agricola Biologica Bagliesi  
Via Aurelio Saffi 138, Ravanusa  
+39 0922 874 177  
+39 328 178 34 11 / 333 460 73 74  
info@bagliesi.it  
bagliesi.it

