



## SYRAH

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	IGT Terre Siciliane
<b>VITIGNO</b>	100% Syrah
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>ESPOSIZIONE</b>	Nord (300 mt. s.l.m.)
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Controspalliera con potatura Guyot
<b>PIANTE PER ETTARO</b>	4.200
<b>RESA PER ETTARO</b>	8.000 kg
<b>VENDEMMIA</b>	Raccolta manuale. Fine agosto
<b>TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE</b>	24°C
<b>PERIODO DI FERMENTAZIONE</b>	8-10 giorni
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione tradizionale in rosso in fermentini di acciaio inox termocontrollati

<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	Svolta
<b>AFFINAMENTO</b>	1 mese in botti di rovere di media dimensione
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	1 mese
<b>GRADO ALCOLICO</b>	13,68 % vol.
<b>PH</b>	3,36 (val.medio)
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,68 g/l (val.medio)
<b>PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA</b>	2011
<b>PRODUZIONE ANNATA</b>	75.000 bottiglie
<b>FORMATI</b>	Bottiglia da 75 cl
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16°C
<b>CALICE CONSIGLIATO</b>	Di medie dimensioni, appena panciuto.

