



RONNA

SYRAH

SICILIA

PROFILO TECNICO

APPELLAZIONE D'ORIGINE - Sicilia I.G.T.
(Indicazione Geografica Tipica)
TIPO DI VINO - Rosso
COMUNE DI PRODUZIONE - Licodia Eubea (CT)
VITIGNO - 100% Syrah
ANNO D'IMPIANTO - 1999
RESA PER ETTARO - 85 quintali
SISTEMA D'ALLEVAMENTO - Spalliera
DENSITA' DELL'IMPIANTO - 4000 /5000 ceppi per ettare
EPOCA DI VENDEMMIA - II Decade di settembre
VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle bucce
VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 150 hl.
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 25° / 30° C.
PERIODO DI MATURAZIONE -
Affinamento in acciaio inox, segue in bottiglia
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - I Decade di aprile
DURATA DELLA MACERAZIONE - a fine fermentazione
GRADAZIONE ALCOLICA - 13-14% vol.,
A secondo delle annate
CAPACITA' INVECCHIAMENTO - 5/7 anni

TERROIR

ALTIMETRIA - 550 metri sul livello del mare
MICROCLIMA - Inverni piovosi con temperature moderate,
con estate calde e secche
TIPOLOGIA DEL TERRENO -
Medio impasto, tendente al calcareo

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE - Rosso rubino intenso
PROFUMO - Caratteristico del vitigno,
con note di bacca rossa e frutta matura
SAPORE - Pieno, giustamente tannico ed armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16 - 22°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO -
Carni rosse, arrostiti, brasati, e formaggi stagionati

TECHNICAL PROFILE

APPELLATION OF ORIGIN - Sicilia I.G.T.
(Geographic Type Indication)
TYPE OF WINE - Red
GRAPE SOURCE - Licodia Eubea (CT)
VARIETAL - 100% Syrah
VINEYARD YEAR - 1999
YIELD PER HECTARE - 85 quintals
CULTIVATION SYSTEM - Espallier
PLANTING DENSITY - 4000 /5000 plants per hectare
HARVEST PERIOD - 2nd decade of September
VINIFICATION - In red with maceration on skins
FERMENTATION TANKS - Stainless-steel, 150 hl. capacity
FERMENTATION TEMPERATURE - 25° / 30° C.
AGEING - Refining in stainless-steel, then in bottle
BOTTLING PERIOD - 1st decade of April
MACERATION PERIOD - End of fermentation
ALCOHOL CONTENT - 13-14% vol., according to the year
AGEING CAPACITY - 5 - 7 years

TERROIR

ALTITUDE - 550 meters above sea level
MICROCLIMATE - Rainy winters moderate temperatures,
and dry hot summers
SOIL - Medium texture soil tending to compact,
interspersed whit limy tufa

ORGANOLECTIC PROFILE

COLOR - Deep ruby red
BOUQUET - Typical of the vine with
a hint of red berry and seasoned fruit
TASTE - Full bodied, fairly tannic and harmonic
SERVING TEMPERATURE - 16 - 22°C.
FOOD TO PAIR WITH - Red meat, roasts,
braised meat, seasoned cheese