

RONNA SYRAH

D.O.C.
SICILIA





PROFILO TECNICO

APPELLAZIONE D'ORIGINE - Sicilia D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata).

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 in regime di lotta integrata.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO - 4000/5000 ceppi per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA - Seconda Decade di settembre.

VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle bucce.

VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 150 hl.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 25°/28°C.

PERIODO DI MATURAZIONE - Affinamento in acciaio inox, segue in bottiglia.

EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - Prima decade di aprile.

GRADAZIONE ALCOLICA - 13/14,50% vol.

CAPACITÀ INVECCHIAMENTO - 5/7 anni.

TERROIR

ALTIMETRIA - 500 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 D.O.C. (Denomination of Controlled Origin).

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°/28°C.

AGEING - Refining in stainless-steel, then in bottle.

BOTTLING PERIOD - 1st decade of April.

MACERATION PERIOD - End of fermentation.

ALCOHOL TENT - 13/14,50% vol., according to the year.

AGEING CAPACITY - 5/7 years.

TERROIR

ALTITUDE - 500 meters above sea level.

MICROCLIMATE - Rainy winters moderate temperatures, and dry hot summers.

SOIL - Medium texture soil tending to compact, interspersed with limy tufa.

ORGANOLECTIC PROFILE

COLOR - Deep cherry red.

BOUQUET - Typical of the vine with a hint of red berry and seasoned fruit.

TASTE - Pleasant and harmonic, slightly tannic and velvety.

SERVING TEMPERATURE - 16/22°C.

FOOD TO PAIR WITH - Red meat, roasts, braised meat, seasoned cheese.