



COSTANTINO

WINES



SYRAH

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNO:

Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Partinico, Monreale

TIPO DI TERRENO:

Calcereo, argilloso

VENDEMMIA:

Manuale, seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 10/12 giorni

ALCOHOL:

13,50 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo avvolgente con sentori di spezie, frutta matura a bacca rossa e piacevoli note di vaniglia

ABBINAMENTI:

Filetto di manzo con sesamo, maialino nero dei Nebrodi con purè di patate

GRAPE VARIETY:

Syrah 100%

PRODUCTION AREA:

Partinico, Monreale

SOIL:

Calcareous clayey

HARVEST:

Manual, second decade of September

VINIFICATION:

Alcoholic fermentation at controlled temperature for 10/12 days in steel tank

ALCOHOL:

13,50 %

TASTING NOTES:

Intense red color with violet reflections. Aroma with hints of spice, ripe fruit with red berry and pleasant hints of vanilla

FOOD PAIRING:

Filet of beef with sesame, black pork from Nebrodi with smashed potatoes

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

2018 International Wine Challenge medaglia di bronzo,
Decanter medaglia di bronzo, Luca Maroni 91 punti
2017 Veronelli 86 punti
2016 Luca Maroni 86 punti
2010 EnoExpo medaglia di bronzo