

B.E.F.E.

Classificazione: TERRE SICILIANE IGT

Tipo di Vino: Rosso

Prima annata di produzione: 2019

Vitigno: 100% Syrah

Zona di Produzione: Camporeale, circa 350 m slm, esposizione Sud Sud-Est

Sistema di allevamento: Spalliera

Densità di Impianto: 4.000 viti per ettaro

Resa per ettaro: 70 q.li/Ha

Epoca di Vendemmia: Raccolta manuale in cassette durante la seconda decade di Settembre.

Terreno: terreni scuri, alluvionali e profondi, di medio impasto, limo argillo-sabbiosi, con buon contenuto di sostanza organica.

Vinificazione: macerazione di 12-15 giorni a 26 °c con rimontaggi Giornalieri. Una volta svinato il 30 % passa il botti di rovere francese e il restante 70% in acciaio per 6 mesi. Segue affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Temperatura di Fermentazione: 26°C

Periodo di maturazione: 12-15 giorni in vasche di acciaio

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Colore rosso intenso con sfumature rubine

Profumo: Presenta un profumo ricco ed elegante, floreale con note di caffè e morbide note di frutti rossi

Sapore: In bocca è pieno, dai tannini importanti e dalla buona persistenza ed equilibrio

Bottiglia: Borgognotta cl 75

Metodo di conservazione: Bottiglia coricata

Confezione: Cartone da 6 bottiglie cl 75

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: Molto adatto a portate molto condite.

Accompagna splendidamente i salumi e tutte le pietanze a base di carne.

