



SYRAH NERO D'AVOLA

UVE

60% Syrah – 40% Nero d'Avola

VENDEMMIA

La raccolta viene fatta manualmente, in cassette, l'ultima settimana d'agosto il Syrah, la seconda di settembre il Nero d'Avola

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve ammorate rimangono a macerare sulle bucce per 15-20 giorni a temperatura controllata. Il vino comincia il suo affinamento in barriques di rovere francese, nelle quali trascorre 12-14 mesi, per poi passare in bottiglia dove continua ad affinare in vetro per almeno 12 mesi

ALCOL

14% Vol

NOTE SENSORIALI

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, che si rivela al naso ampio, con aromi di frutti rossi, sentori di spezie dolci e di cacao; gli stessi sentori si manifestano al palato, che si presenta denso, caldo, con una notevole ed elegante ricchezza di tannini ed un finale mentolato

ABBINAMENTI

A tutto pasto, ideale con carni rosse, formaggi molto stagionati e salumi affumicati; si abbina perfettamente ad uno spezzatino di suino nero dei Nebrodi

GRAPES

60% Syrah – 40% Nero d'Avola

HARVEST

The Syrah grapes are manually harvested, in boxes, during the last week of August; whereas the Nero d'Avola grapes during the second week of September

PRODUCTION METHOD

The pressed grapes macerate on the skins for 15-20 days at a controlled temperature. The wine begins its refinement in french oak barriques, where spends 12-14 months; then it passes into the bottle where it continues to refine for at least 12 months

ALCOHOL

14% Vol

TASTING NOTES

An intense ruby red colour wine with violet reflections that reveals itself ample to the nose, with aromas of red fruits, hints of sweet spices and cocoa; the same scents are noted on the palate where it appears dense, warm, with a remarkable and elegant richness of tannins and a mentholated end

COUPLING

Throughout the meal, it is ideal with red meats, very seasoned cheeses and smoked salamis; it perfectly goes with a Nebrodi black pork stew.



Azienda vitivinicola Tola Girolamo sas di Tola Domiziana
S.L.Via Giacomo Matteotti, 2 – Cant. C.da Piano del Re snc
90047 Partinico PA
PI/CF IT 04001760828

