



GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

Syrah

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve vengono coltivate in c.da Isola, Mazzarrone (CT) e c.da Biviere, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia.

ALTIMETRIA

Tra 260 e 300 metri s.l.m.

CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto, di natura argillosa con sabbie limose e ciottoli fluviali.

UVE

100% Syrah.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

300 piante/ha.

RESA PER ETTARO

9000 Kg

EPOCA DI VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente in piccole cassette a metà settembre a perfetta maturazione tecnologica e polifenolica.

MATURAZIONE

La fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata di 26 gradi con 15 giorni di macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

In acciaio di 9 mesi e in bottiglia di almeno 9 mesi.

TENORE ALCOLICO

14 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

3000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore rosso rubino intenso.

ESAME OLFATTIVO

Profumi complessi di frutti rossi e neri maturi, ciliegie, mora selvatica, mirtillo, ribes nero, sentori di spezie, chiodo di garofano, pepe nero, note affumicate, cenni balsamici.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato il frutto si scioglie dolcissimo e vigoroso e accompagna il tannino di trama fittissima. Fresco, morbido e setoso, buona struttura. Persistente e lungo sul finale.

ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi saporiti, primi gustosi, carne rossa, carne di maiale, selvaggina, salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net



RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO PP5+7 BOTTIGLIA GL 71
ALLUMINIO PLASTICA VETRO



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

