



Note Nere Syrah
DOC Sicilia
Syrah

Vista
rosso carico

Olfatto
**sentori
di frutta rossa,
prugna matura,
sottile speziatura,
note mentolate**

Gusto
**avvolgente
morbidezza, assaggio
di buona struttura,
sapido**

Abbinamenti gastronomici
**carni rosse
e cacciagione**

Colour
intense red

Bouquet
notes of red fruit,
ripe plums, slightly spicy,
minty notes

Flavour
all-enveloping softness,
in tasting well-structured,
tasty

Wine pairings
red meat
and game

**Note
Nere
Syrah**
scheda tecnica

Varietà
100% Syrah

Prima annata di produzione
2008

Numero di
bottiglie prodotte
5.000

Comune di produzione
Noto (Siracusa)

Altimetria
50 metri s.l.m.

Terreno
**calcareo,
con tessitura fine**

Resa per ettaro
87 q.li. - 1,8 kg per pianta

Densità di impianto
4.800 piante per ettaro

Allevamento
controspalliera cordone speronato

Epoca di vendemmia
I decade di settembre

Vinificazione
**diraspatura e successiva macerazione
con le bucce per 8 giorni**

Temperatura di fermentazione
26°C

Affinamento
**80% in silos d'acciaio per 12 mesi
20% in tonneau per 12 mesi
in bottiglia per 3 mesi**

Epoca di imbottigliamento
Ottobre

Gradazione alcolica
13 % vol.

Acidità totale
5,6 g/l

Ph
3,40

Conservazione
**le bottiglie vanno conservate
in posizione orizzontale a
temperatura 14-16°C
L'affinamento può essere protratto
per 3-5 anni dalla vendemmia
in ambiente idoneo**

technical chart

Variety
100% Sirah

First year of production
2008

Number of bottles produced
5.000

Production area
Noto (Syracuse)

Altitude
50 metres above sea-level

Soil
calcareous, fine textured

Yield per hectare
8.700 kg,
1.8 kg per vine

Planting density
4.800 vines per hectare

Vine-training system
espalier spurred cordon

Harvest date
1st week in September

Vinification
separation of grapes
and subsequent
maceration whit skins
for 8 days

Fermentation temperature
26°C

Ageing
80% in steel vats for 12 months
20% in barrels for 12 months
in bottles for 3 months

Bottling date
October

Alcohol content
13%

Total acidity
5.6 g/l

Ph
3.40

Storage
The bottles must be kept
in a horizontal position
at a temperature of 14-16°C.
Ageing can be continued for 3-5
years after harvest
time in a suitable environment