

MARITARI

SICILIA DOC- SYRAH

VINO BIOLOGICO



Maritari è un vino equilibrato e morbido in cui i profumi fruttati si fondono con i sentori speziati tipici di questo vitigno.

LE UVE
Syrah

ZONA DI PRODUZIONE
Sicilia occidentale

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Guyot tradizionale

VENDEMMIA
Le uve vengono raccolte e vinificate tra agosto e settembre.

VINIFICAZIONE
Le uve sono vinificate a temperatura controllata "24-26°C" in piccoli contenitori d'acciaio inox, dove rimangono a macerare per periodi che vanno dai sette ai dieci giorni. Tutto questo permette di ottenere un vino con un'ottima struttura e di preservare l'aroma varietale del Syrah.

AFFINAMENTO
Avviene integralmente in contenitori di acciaio per mantenere autentiche le caratteristiche ottenute in fase di vinificazione.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo tipico, elegante con note fruttate di more e ribes che si fondono piacevolmente con i sentori di spezie tipiche di questo vitigno. Al palato è equilibrato, pulito, fresco e avvolgente

CONSERVAZIONE OTTIMALE
3 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Carni rosse, arrostiti di carni bianche e formaggi stagionati. Ottimo complemento anche a piatti etnici quali cus-cus e ricette a base di curry e spezie.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

