

Coste a Preola Grillo 2018 – Territoriali

*Syrah in purezza che nasce nei vigneti attraversati dal 12° meridiano. Luogo ideale per la coltivazione della vite e la produzione di vini di qualità da millenni. Le uve qui acquistano ricchezza e intensità di sentori e una piacevole sapidità. **Meridiano 12 Syrah** si rivela fruttato e speziato nel calice, con le nuances tipiche del vitigno alle quali si aggiungono, con eleganza, le note di macchia mediterranea caratteristiche di questo areale.*

Classificazione: DOC Sicilia

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da Ramisella, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

Uvaggio: Syrah 100%

Gradazione alcolica: 13,5%

Note di degustazione: dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Fruttato con sentori di lampone, mora e ciliegia, sentori di salvia e il caratteristico pepe nero. Al palato è ricco, intenso, morbido, giustamente tannico, con un'ottima persistenza. Elegante e di grande corpo

Abbinamenti: mostra tutto il suo carattere con i secondi di carne rossa e la selvaggina di pelo oppure con formaggi a pasta dura di buona stagionatura. Servire a 16-18 °C

Prima annata: 2009

Bottiglie prodotte: 15.500





Informazioni sui vigneti: le uve del Meridiano 12 Syrah arrivano da una vigna di 17 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 q

Terreno: pianeggiante, di medio impasto tendente all'argilloso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a cordone speronato

Vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 2 settimane. Fermentazione malolattica svolta.

Affinamento: in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi