

 Italia, Sicilia

Il vino rosso BAARIA SYRAH, monovitigno siciliano, prodotto dalle Cantine Miceli, nasce da uve Syrah 100% coltivate nella zona tra Castelvetro e Sciacca, da vitigni di proprietà della Cantina Miceli. Dal gusto corposo e giustamente tannico, con sentori di frutti di bosco e spezie, particolarmente pepe nero, si accompagna egregiamente a piatti di carne corposi, primi importanti e formaggi stagionati piccanti. Il vino rosso Syrah (o Shyraz) è un monovitigno siciliano originario della zona di Noto, Siracusa e sparso in tutta la Sicilia. Il Syrah Baaria Miceli, è un vino rosso gradevolissimo e ideale per pranzi e cene importanti.

Gradazione alcolica : 13,5% Vol.

Caratteristiche Organolettiche:

Vitigno: Syrah 100%

Terreno: Sciolto/calcareo.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre.

Vinificazione: Diraspatura delle uve. Fermentazione alcolica sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata (24°C). Fermentazione malolattica svolta. Il vino affina per circa 12 mesi in vasche d'acciaio.

Dati analitici: Estratto secco 34 g/l

Aspetto visivo: Rosso rubino

Olfatto: Intenso e fruttato e con particolari sentori di frutti di bosco e spezie, particolarmente pepe nero

Abbinamento gastronomico: Da abbinare a primi piatti con sughi e anche formaggi a media stagionatura e carni rosse.

Zona di produzione: Zone di alta collina della Sicilia centro/occidentale.

Allergeni: Contiene solfiti

