



ROSSO DEI MULINI

UVE

Syrah - Nero D'Avola

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia occidentale, comune di Mazara del Vallo

TERRENO

Composizione di tipo argilloso

ALTIMETRIA

Oltre 200 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a contropalliera con densità di 4.000 piante ad ettaro

CLIMA

Forte escursione termica

VENDEMMIA

Manuale in cassette

VINIFICAZIONE

Fermentazione con bucce per 12 giorni temperatura controllata

MATURAZIONE DEL VINO

A fine dicembre il vino viene travasato con i propri lieviti

AFFINAMENTO

Per sei mesi in barrique

DEGUSTAZIONE

Colore rosso con riflessi violacei, fruttato e fresco l'iniziale impatto aromatico, di buona eleganza, denso e rotondo in bocca

GRADO ALCOLICO

14% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna con eleganza arrostiti, cacciagioni e formaggi stagionati

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco (15° C) al riparo della luce

DURATA

Quattro anni se conservato in cantine idonee