



## DONSAR

### Syrah Terre Siciliane IGT

Forza ed allo stesso tempo eleganza. È il vitigno siciliano per eccellenza che da sempre è presente nei vigneti di famiglia. Note piacevoli di ribes nero, viola ed amarena lo contraddistinguono.

**Classificazione:** Terre Siciliane I.G.T.

**Zona di Produzione:** C/da Donza d'Oro nel Comune di Marsala.  
Esposizione Est/Ovest

**Altitudine:** 100 m slm

**Clima:** Temperato, caldo Mediterraneo

**Terreno:** Limoso-argilloso

**Resa di uva/ha:** 60-80 q.li

**Sistema d'impianto:** Controspalliera, con potatura a guyot

**Età dei vigneti:** 20 anni

**Densità d'impianto:** 4400 piante/ha

**Vendemmia:** Fine Agosto prima decade di Settembre (3 raccolte)

**Vitigno:** 100% Syrah

**Vinificazione:** La raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura, le uve sono lasciate macerare a temperatura controllata. Inizia poi la fermentazione alcolica (18/25 giorni), alla quale segue la svinatura

**Affinamento:** Il vino affina inizialmente in acciaio, segue un passaggio in legno di rovere e ciliegio di c.a. 6 mesi, per poi completarsi in bottiglia

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino, con riflessi granati

**Odore:** Spiccate note speziate, balsamiche e di confettura di ciliegia

**Sapore:** Fine, equilibrato e persistente

**Gradazione Alcolica:** 13,5% vol

**Acidità totale:** 5.4 g/l

**Temperatura di Servizio:** 16-18° C

**Abbinamenti Gastronomici:** Ideale con piatti a base di carni rosse, selvaggina e primi piatti ben conditi