



BAGLIO DI GRISI



SYRAH

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Uve:	100% Syrah
Zona di produzione:	comune di Monreale (Palermo)
Esposizione e altitudine:	esposizione sud-ovest, altitudine tra i 400 e i 500 mt s.l.m..
Tipologia del terreno:	argilloso
Sistema di allevamento:	contro - spalliera
Densità dell'impianto:	4400 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	I decade di settembre
Grado alcolico:	13,5% vol
Temperatura di servizio:	14-16° C
Formati disponibili (litri):	0.75

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Dalla raccolta selezionata delle uve nasce il Syrah, il cui mosto viene posto in contenitori d'acciaio dove inizia la fermentazione alcolica sulle bucce per circa 15 giorni ad una temperatura controllata compresa tra 25 e 28 °C. Trascorso questo tempo, il vino ottenuto viene trasferito in contenitori d'acciaio dove avrà inizio la fermentazione malolattica spontanea e la fase di affinamento.

Affinamento: in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 2 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Tra le verdi colline della Sicilia Occidentale, a pochi chilometri dall'antica cittadina normanna di Monreale, la famiglia Di Lorenzo coltiva il vitigno alloctono che meglio si è adattato al microclima dell'azienda, il Syrah. Dalla raccolta selezionata delle uve si ottiene un vino intenso dai forti riflessi violacei, con sentori di ciliegia e lampone, pieno e persistente in bocca.

ABBINAMENTI

Rosso di spessore si abbina a secondi di carne rosse, quali arrosti e cacciagione, risotti.

Grisi deriva dal greco Krysoz, cioè "Oro", diventato nel periodo bizantino Grysoz, che significa "terra dell'oro", grazie alle potenzialità di terreni ricchi e fertili dove oggi coltiviamo i nostri vigneti che circondano un antico baglio padronale.

Ottenuto da uve Syrah, questo vino ha un bouquet complesso con aromi travolgenti di uva fresca, cuoro e pepe nero. Il palato è elegantemente speziato e piacevolmente tannico sul finale.