

Cottanera

SOLE DI SESTA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Feudo di Mezzo a 750 m s.l.m.

Vitigno 100% Syrah

Tipologia del terreno Lavico.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 26-28°C per circa 20-25 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 litri.

Invecchiamento Affinamento 12-14 mesi in barrique di rovere francese a medio alta tostatura (45% nuove). Successivamente 18 mesi di affinamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino con riflessi violacei.

Profumo Al naso si apre con ampie note di frutta dolce e fresche nuance mediterranee che si combinano a note speziate di cioccolato e pepe nero.

Sapore Un vino dal gusto accattivante, pieno, equilibrato, caldo, solare, ricco di polpa. I tannini nobili sono sostenuti da una buona acidità.

Abbinamenti Primi piatti a base di sughi di carne, cacciagione, formaggi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI