



## LUCE D'ORIENTE - SYRAH



Giovane, affascinante, fruttato. Un rosso equilibrato ideale per cene a base di carne, alle quali aggiunge eleganza e persistenza. Nasce dall'attenta raccolta delle uve in vigneto, utilizzando unicamente piccole cassette, grazie alle quali viene preservata l'integrità degli acini. La successiva macerazione a temperatura controllata, tra i 25 e i 28° C, dona al vino grande intensità e colore. Un breve passaggio in barrique fornisce rotondità e finezza aromatica. Il Luce d'Oriente è caratterizzato da un bouquet fruttato di ciliegia, amarena e prugna con la delicata presenza di spezie come pepe nero e rosmarino. Un concerto di aromi e sensazioni che inebriano il palato ad ogni sorso.

**DENOMINAZIONE:** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Rosso rubino, intenso e impenetrabile



**PROFUMO:** Al naso risaltano soavi note di frutta rossa come prugna e ciliegia, contornati dai classici sentori varietali di spezie



**GUSTO:** Al palato risulta morbido ed equilibrato. Il tannino è setoso ed accompagna sontuosamente le note fruttate. Il finale è lungo e persistente

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Taglieri di salumi e formaggi stagionati, primi e secondi a base di carne rossa, lasagna, cannelloni

**CALICE CONSIGLIATO:** Ballon grande

**SERVING TEMPERATURE:** 16°C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO:** Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE:** 12.000 bottiglie

**FORMATI:** 75 cl

**CONFEZIONE:** Cartone da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Collinare

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Syrah

**UBICAZIONE VIGNETO:** Sicilia Occidentale

**ALTITUDINE:** 250/300 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Franco - argilloso

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Sud - Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 4,000/4,500

**RESA UVA Q.LI/HA:** 60 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Prima decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI:** 70 mg/L

**VINIFICAZIONE IN ROSSO:** Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata tra i 25 e i 28°C. Elevage in botti di rovere francese per 8/10 mesi. Imbottigliamento a freddo.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 6 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** Oltre 10 anni