



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