



CAPOVERO

SYRAH IGT



MEDAGLIA D'ORO 2017

Vino dal colore rosso cupo tendente al violetto; profumo intenso, con sentore di frutta rossa e note speziate; sapore armonico con persistenza aromatica. È ideale con piatti speziati, stufati, arrostiti e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18°C.

VITIGNO

SYRAH 100% IGT TERRE SICILIANE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Sicilia Occidentale

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni

Cod. Articolo:	CVSR
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Tipologia:	IGT
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308004638

PALLET

Cartoni per strato: 21 / File: 5
Cartoni per pallet: 105 / Bottiglie per pallet: 630
Peso per cartone: 8,0 kg / Peso per pallet: 840 kg
Misure cartone cm: 25,5x31x17,5
Altezza pedana cm: 180



Via Antonello da Messina - Lotto n° 7
98049 Villafranca Tirrena - Messina
Tel. +39 0903378556 - Fax +39 090337162
www.cantinemadaudo.com

