



TORNAMIRA

Indicazione Geografica Tipica:	Sicilia
AREA DI PRODUZIONE:	Grisi - Monreale (PA)
VARIETA':	Syrah (50%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%)
ESTENSIONE VIGNETO:	12 Ha.
VITI PER ETTARO:	5.000 viti/ha
ANNATA:	2008
PRODUZIONE:	55 quintali/ha
GRADAZIONE ALCOLICA:	14% vol.

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta selezionata delle uve. Macerazione gg 10.
Fermentazione a temperatura controllata (27° C). Fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento in barrique di rovere francese per 14 mesi.
Affinamento in bottiglia 120 gg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
BOUQUET: fruttato con note di ciliegia e lamponi
PALATO: pieno, persistente ed armonico
