

Amàl - Syrah

MUSITA



Scheda tecnica

<i>Annata</i>	2022
<i>Denominazione</i>	IGT Terre Siciliane
<i>Vitigni</i>	Syrah
<i>Zona di Produzione</i>	Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe
<i>Terreni</i>	Argilloso e limoso e di medio impasto
<i>Vigneto</i>	Controspalliera con allevamento Gujot
<i>Vendemmia</i>	Tra fine Agosto e Settembre anche inoltrato
<i>Vinificazione</i>	Diraspatura delle uve e macerazione di 8-10 gg. circa. Fermentazione a 26° C con lieviti selezionati e frequenti rimontaggi. Delestage a 2/3 della fermentazione alcolica. Malolattica svolta.
<i>Affinamento</i>	Per circa 4 mesi in silos di acciaio e silos in cemento.
<i>Note di degustazione</i>	Dall'aspetto rosso rubino carico, con note di marasca e spezie quasi incensiate, chiude con note tanniche di corpo e persistenti ma mai slegate.
<i>Temp. di servizio</i>	16 -18° C.

Dati analitici

<i>Alcool:</i>	14,0%
<i>pH:</i>	3,7
<i>Acidità totale:</i>	5,20 gr/l
<i>Zuccheri:</i>	1,5 gr/l

Packaging

<i>Formato bottiglia:</i>	75 cl - Borgognotta
<i>Chiusura:</i>	Tappo Tecnico Nomacorc
<i>Peso bottiglia:</i>	1,2 Kg
<i>Peso cartone:</i>	7,4 Kg
<i>Misure cartone:</i>	252 x 167 x 302 mm
<i>Formato pallet:</i>	80x120
<i>Cartoni per fila:</i>	21
<i>Cartoni per pallet:</i>	105
<i>Formato cartone:</i>	6 bottiglie
<i>Peso lordo pallet:</i>	945 Kg
<i>File per pallet:</i>	5
<i>Bottiglie per pallet:</i>	630

Musita s.r.l.

C\da Passo Calcara, 552 – 91018 Salemi (TP) - Tel./fax +39 0924-68576 - www.musita.it – info@musita.it
 Cod.Fisc. e Registro Imprese Trapani 02423350814 - P.Iva 02423350814 - R.E.A. TP 169441 - Cap. Soc. € 20.000,00 i.v.