



PACIFICUS

TERRE SICILIANE SYRAH IGT



NOME

PACIFICUS

TERRE SICILIANE SYRAH IGT

DENOMINAZIONE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

REGIONE

SICILIA

UVAGGIO

SYRAH

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CONTROSPALLIERA A CORDONE

SPERONATO

EPOCA DI VENDEMMIA

SETTEMBRE

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

TERRENI PREVALENTEMENTE

CALCAREI

VINIFICAZIONE

PRE MACERAZIONE A FREDDO,

MACERAZIONE

PER CIRCA 10 12 GIORNI A

TEMPERATURE CONTROLLATE

AFFINAMENTO

ACCIAIO SEGUITO DA PASSAGGIO IN

BARRIQUE DI CIRCA 6 MESI

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

CARNI ARROSTITE E BRASATE, CARNE

GRIGLIATA, FORMAGGI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° 18° C

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

COLORE ROSSO RUBINO CON

LEGGERI RIFLESSI VIOLACEI; GUSTO

ELEGANTE E COMPLESSO CON

SENTORI DI GELSO NERO,

LIQUIRIZIA, MIRTILLO E RIBES; AL

PALATO SI PRESENTA BILANCIATO E

CON UNA BUONA ACIDITÀ

NAME

PACIFICUS

TERRE SICILIANE SYRAH IGT

APPELLATION

TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION

REGION

SICILIA

GRAPE VARIETY

SYRAH

TRAINING SYSTEM

TRELLIS SYSTEM WITH SPURRED

CORDON

PERIOD OF HARVEST

SEPTEMBER

SOIL COMPOSITION

PREDOMINANTLY CALCAREOUS SOILS

VINIFICATION

COLD PRE MACERATION; MACERATION

FOR ABOUT 10 12 DAYS

AT CONTROLLED TEMPERATURE

FINING

STEEL, THEN AGING IN BARREL FOR

ABOUT SIX MONTHS

FOOD MATCHING

ROASTED OR BRAISED MEATS, GRILLED

MEAT, SEASONED CHEESES

SERVING TEMPERATURE

15° 18° C

CHARACTERISTICS

RUBY RED COLOR WITH LIGHT VIOLET

NUANCES; DELICATE ELEGANT AND

COMPLEX TASTE WITH HINTS OF BLACK

MULBERRY, LICORICE,

BLUEBERRY AND CURRANT; PALATE IS

BALANCED WITH GOOD ACIDITY