



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASSAPORTO DEL VINO

### Sensale Syrah

Azienda vinicola: SIBILIANA VINI S.R.L.



#### DETAILS

Tipo di vino:	<b>vino rosso</b>
Annata:	<b>2023</b>
Paese - Regione:	<b>Italian - Sizilien</b>
tipo di vitigno :	<b>Syrah</b>
Sapore:	<b>Secco</b>
Bottiglie capacity:	<b>0.75 l</b>
Qualità (DO):	<b>IGT IGT TERRE SICILIANE</b>
Qualità (EU):	<b>Indicazione Geografica Protetta (IGP)</b>
Alcol in vol. %:	<b>13,00 vol. %</b>
Zucchero residuo :	<b>5,00 g/l</b>
Acidità:	<b>5,70 g/l</b>
Maturazione:	<b>Acciaio inox</b>
Allergeni:	<b>contiene solfiti</b>
Temperatura a cui va bevuto il	<b>17-18 °C</b>
Lagerfähig bis:	<b>1 YEAR</b>
Caratteristiche speciali☐☐:	<b>?</b>

#### Premiazioni

**Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring**

#### Weinbeschreibung

La linea Sensale, biologica ed autentica, espressione di una Sicilia attenta al rispetto del territorio e alla concretizzazione delle buone pratiche.

#### Abbinamenti

Food pairing: Ottimo da gustare con primi piatti di carne come fettuccine al ragù e lasagne, o con grigliate e piatti vegetariani a base di verdure e ortaggi. Servire a 17-18 °C

#### Vinificazione

Fermentazione del mosto silos di acciaio a 20-25°C; il vino matura una parte in vasca e per un breve periodo in tonneau per almeno tre mesi; l'affinamento prosegue in bottiglia per circa 3 mesi.