



OMU Syrah

Provenienza <i>Production area</i>	Sicilia Occidentale <i>Western Sicily</i> Valle del Belice - Gibellina (TP)
Uve <i>Grape Variety</i>	Syrah - D.O.C. Sicilia
Sistema di allevamento <i>Cultivation System</i>	Cordone speronato <i>Strained cordon</i>
Densità <i>Plants density</i>	5000-5500 Piante/ha <i>5000-5500 plants/ha</i>
Altezza <i>Altitude</i>	400-500 s.l.m. <i>400-500 a.s.l.</i>
Resa <i>Production</i>	80-90 ql/ha <i>80-90 hls/ha</i>
Affinamento <i>Refining</i>	3 mesi in Barriques <i>3 months in Barriques</i> 6 mesi in bottiglia <i>6 months in bottle</i>
Colore <i>Colour</i>	Rosso rubino con sfumature viola <i>Ruby red with purple nuances</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Imprevedibile con sentori di spezie miste a sentori di frutta rossa, pepe nero e cannella <i>Spices combined with red fruits such as blackberry, mint, cinnamon and black pepper</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Avvolgente, ricco e morbido con tannini maturi <i>Filling the mouth, rich and soft with ripe tannins</i>
Abbinamenti <i>Food pairings</i>	Ideale con selvaggina <i>Ideal with wild game</i>
Grado Alcolico <i>Alcohol</i>	14.00 % Vol