

Parco Reale 2022

Denominazione: Terre Siciliane I.G.T

Vitigni: SYRAH in purezza, rosso biologico

Zona di Produzione: Contrada Sirignano – Monreale (PA) – Sicilia

Terreno: argilloso

Esposizione: Nord, Nord-Ovest

Altimetria: 250 metri s.l.m., in collina

Densità d' impianto: 4.000 piante per ettaro

Età media del vigneto: 20 anni

Forma di allevamento: controspalliera, guyot semplice

Resa: 70 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: nella prima decade di settembre

Gradazione alcolica: 14 % vol

Vinificazione: diraspa-pigiatura, successiva macerazione delle bucce nel mosto in tini d'acciaio dove la fermentazione, ad una temperatura controllata di 25 - 28° C, si protrae per 14 giorni circa con regolari rimontaggi e follature. Dopo la svinatura, ultimata la fermentazione alcolica e svolta totalmente anche la malolattica, la maturazione avviene in barrique di rovere francese per 12 mesi, per proseguire altri 6 mesi in botte grande di rovere. Affinamento finale in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con tendenza al granato, profumo intenso e fruttato con sentori speziati di pepe nero e di sottobosco (mora e prugna). La maturazione in barrique conferisce a questo vino anche sentori di vaniglia, cacao e liquirizia oltre a note balsamiche di mentolo; in bocca è rotondo, corposo e con una buona struttura, presenta un gusto persistente ed un'importante dotazione di morbidi tannini.

Abbinamenti: è dotato di una grande versatilità e si sposa bene con la carne rossa alla griglia o in umido, con l'agnello, il cinghiale e la cacciagione in genere. La sua morbidezza lo rende adatto ai formaggi stagionati anche aromatizzati con pepe nero o zafferano. In genere lo si consiglia per accompagnare sapori forti; aprire la bottiglia un'ora prima e servire in calici di buona ampiezza ad una temperatura di 18-20°C

Sales & Marketing:

Via I. La Lumia 19/c, 90139 - Palermo

Phone: +39.091.2515281

Moble +39 330.373188

info@marchesidegregorio.it

www.marchesidegregorio.it