



# CONTE DI MATAROCCO

## SYRAH

Vitigno:  
Syrah

Denominazione:  
IGT Terre Siciliane

Suolo:  
Misto prevalentemente argilloso

Vigneti:  
Allevati a controspalliera

Vendemmia:  
A mano, l'ultima settimana di Agosto

Vinificazione:  
La fermentazione alcolica avviene con macerazione sulle bucce per circa 9 giorni. Dopo la pressatura soffice e la fermentazione malolattica il vino matura a temperatura controllata in vasche di acciaio e affina per un mese in bottiglia.

Note organolettiche:  
Il colore è rosso rubino dalle sfumature violacee. Al naso si colgono piacevoli sentori di note fruttate e speziate e al gusto è leggero dai tannini dolci ed eleganti. Armonioso e dalla media persistenza.

Gradazione Alcolica:  
12 vol.

Abbinamenti:  
Ideale con verdure grigliate, con primi e secondi di carne. Ottimo anche per antipasti rustici a base di formaggi a media stagionatura e affettati affumicati.  
Come servirlo: Esprime il meglio di sé in un calice di media grandezza e servito ad una temperatura di 15°C.



*Cantine Paolini*



# CONTE DI MATAROCCO

## SYRAH

Grape Variety:  
Syrah

Classification:  
IGT Terre Siciliane (Typical Geographic Identification)

Soil:  
Mixed mainly clay with a percentage of limestone

Vineyards:  
Vertical shoot positioning trellised

Harvest:  
By hand, in late August

Vinification:  
Alcoholic fermentation and maceration on the skins for about 9 days. After the softly pressing and malolactic fermentation the wine is aged at a controlled temperature into stainless steel tanks and then aged for one month in bottle.

Tasting notes:  
The colour is ruby red with purple tints. On the nose pleasant hints of fruity and scents of spicy are perceived and the taste is light with soft and elegant tannins. Harmonious with a medium persistence.

Alcohol content:  
12 vol.

Food matching:  
Ideal with grilled vegetables, with pasta and meat. It is great also with rustic appetizer and medium-aged cheeses.

Serve: in a goblet of medium size at a temperature of 15°C (59°F)



*Cantine Paolini*