

Syrma



Dal colore giallo paglierino e dal profumo intenso di fiori bianchi.

Vino equilibrato che trasmette sensazioni morbide e leggermente acide.

Abbinamenti: si abbina perfettamente con primi piatti di verdure, antipasti e piatti di pesce.

Temperatura di servizio 10°.

VITIGNO Falanghina 85%, cloni locali a bacca
bianca 15%
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Castelvenere
(BN)
ALTITUDINE VIGNETI 160-180 m/slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
TIPO DI TERRENO Calcareo-Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO Sud
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 3000
RESA PER ETTARO 140 q/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 15
EPOCA VENDEMMIA APPROSSIMATA Seconda
decade di settembre
VINIFICAZIONE In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE In acciaio a temperatura
controllata
AFFINAMENTO In acciaio
GRADO ALCOLICO 12,5 % vol.
ACIDITÀ TOTALE 6,5 gr/l
PH 3,3
SO2 TOT 80 mg/l

RESIDUO ZUCCHERINO 2 g/l
ESTRATTO SECCO 20 gr/l
CONFEZIONAMENTO Bottiglia borgognotta con
tappo sughero in microgranina.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore
giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino;
profumi intensi di fiori bianchi; gusto equilibrato tra
sensazioni morbide e leggermente acide; di buon
corpo e buona persistenza
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI Primi piatti con
carboidrati e verdure, antipasti e piatti di pesce
METODO DI CONSERVAZIONE Orizzontale, in
ambiente a temperatura controllata (14-18°),
lontano da fonti di luce e calore
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE Calice di media
ampiezza