



Feudoprimo



Feus

Varietà: SYRAH / NERO D'AVOLA

Denominazione: D.O.C. Sicilia.

Tipologia di terreno: prevalentemente argilloso.

Epoca di raccolta: vendemmia manuale, tra la seconda e terza decade di settembre.

Colore: rosso intenso con riflessi aranciati.

Profumo: sentori di marasca e lamponi accompagnate da note vanigliate.

Note di degustazione: questo blend esprime l'armonia della varietà autoctona del Nero d'Avola e dell'internazionale Syrah. Intenso, aromi speziati e frutti rossi, per sensazioni uniche all'olfatto e, di straordinaria eleganza e struttura al palato.

Abbinamenti: si abbina bene con qualsiasi tipo di carne, nonché a salumi di qualità.

Affinamento: 12 mesi in vasca d'acciaio più 18 mesi in botte di rovere francese di secondo passaggio, bottiglia 6 mesi.

Grado alcolico: 14,5 %

Temperatura di servizio: 16 - 18 °c

R.s.: 8 g/l

Ac.tot: 5,30 g/l

UNITÀ DI VENDITA (cartone)

Dimensioni: mm 243x 164 x 306

Pezzi per cartone: 6 x cl 75

Peso: Kg 7,8

PALLETTIZZAZIONE

Dimensioni: cm 80 x 120

N. cartoni per Pallet: 105

N. strati per Pallet: 5

N. cartoni per stato: 21

Peso Pallet: Kg 835

