

PALMENTO SYRAH SICILIA IGT



PRODUTOR



CANTINE SETTESOLI



SYRAH SICILIA



ITÁLIA



SICILIA



2024

CARACTERÍSTICAS



100% SYRAH



06 MESES EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL SOB
TEMPERATURA CONTROLADA

VINIFICAÇÃO

A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, sob temperatura controlada, para preservar as características frutadas e garantir a extração adequada da cor e taninos, fundamentais para a expressão da casta Syrah. Estágio de 06 meses em tanques de aço inox.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



MASSAS RECHEADAS
COM CARNE



QUEIJOS
SEMI-DUROS



CARNES
VERMELHAS
MAGRAS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

VISUAL: Vermelho-rubi brilhante com reflexos granada. Aromas intensos de frutas vermelhas frescas, como framboesa e morango, com toques florais e sutis especiarias

PALADAR: No paladar, corpo médio, taninos macios e acidez equilibrada, resultando em um vinho suculento e versátil.



13,5 %



16 C°~20 C°

