



DACASTELLO

Shiraz Terre Siciliane I.G.P.

La leggenda narra che la regina Cleopatra fosse una grande estimatrice del vino Shiraz.

Nel III secolo i legionari romani portarono in Sicilia i primi ceppi, e da allora lo Shiraz si intreccia alla storia dell'isola più affascinante e nobile del Mediterraneo, in cui fu il vino a salvare Ulisse dal mostruoso ciclope Polifemo.

Shiraz Terre Siciliane Dacastello, omaggio alla Valle dei Templi, inno al sole e al vento che carezza i grappoli.



Shiraz Terre Siciliane I.G.P.



UVE 100% Shiraz

DENOMINAZIONE Terre Siciliane I.G.P.

AREA DI PRODUZIONE Menfi, provincia di Agrigento, Sicilia, Italia

CLIMA Mediterraneo, con inverni temperati ed estati calde

VINIFICAZIONE La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento si pratica in silos di acciaio e successivamente in bottiglia

ALCOL 13°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 5 anni

COLORE Rosso intenso

PROFUMO Fruttato con note speziate di pepe e cioccolato

SAPORE Morbido, caldo e di buon corpo

ABBINAMENTO Ideale con agnello, carni alla griglia, piatti speziati come cus cus o tajine.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230805
CODICE EAN CARTONE	8053013232878
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1117 gr
PESO LORDO CARTONE	6863 gr