



CUMMO

PURO ARDORE

**Vitigni utilizzati**

100% Syrah

Classificazione

Rosso IGT Terre Siciliane

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema d'allevamento

Controspalliera, con resa media di 50 q.li /ha

Vendemmia

Settembre inoltrato

Tecnica di vinificazione

Macerazione delle uve da 22 °C a 26 °C per 20 giorni

Affinamento

Due anni in acciaio inox e in botti di rovere di Allier



Rosso intenso



Intenso, con spiccate note di liquirizia amara



Equilibrato, rotondo, speziato

Tenore alcolico

13,5% Vol.

Temperatura di servizio

18°C - 20°C

Abbinamento

Ottimo con Lasagne al ragù, cacciagione, carni rosse, Gulasch