



Villa Grisa
Vini di Sicilia

MAGNUS AKRAS

NERO D'AVOLA
SYRAH



Vitigni

Nero D'Avola e Syrah Sicilia
Indicazione Geografica Tipica

Vinificazione

Ogni uvaggio viene vinificato separatamente, la fase di fermentazione e macerazione dura circa 20/22 giorni, dopo la pressatura, appena illimpidisce viene messo in barrique di rovere francese per 12 mesi.

Affinamento

Alla fine dell'invecchiamento viene fatto il blend fra i due vini ed in seguito imbottigliato. Viene immesso sul mercato dopo almeno 6/7 mesi di affinamento in bottiglia.

Degustazione

Rosso rubino purpureo intenso e profondo con corona violacea.
Note speziate e balsamiche di piccola frutta rossa matura. Ben strutturato con tannini robusti e bilanciati. Grande persistenza ed eleganza.

Abbinamenti

Selvaggina, arrostiti misti, grigliate di carne sia bianche che rosse, ottimo con formaggi stagionati.