



**DENOMINAZIONE / APPELLATION:**

Sicilia IGT

**VITIGNI / VINEYARD:**

Syrah 100%

**ALCOL / ALCOHOL:** 13%

**FORMATO / FORMAT:** 0.75l

**TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP:**

18/20 °C

**TIPOLOGIA / TYPOLOGY:**

Rosso / Red



*Cantine Burgò*

**SICILIA ROSSO SYRAH IGT  
GROTTA SCURATI**

Il Syrah delle Cantine Burgò prende il nome di “Grotta Scurati” dall’omonima grotta presente nel meraviglioso borgo medievale di Custonaci.

Tra i vitigni internazionali, il Syrah è quello che ha avuto una maggiore diffusione in Sicilia poiché sull’isola ha trovato un habitat ideale.

*The “Syrah” of the “Cantine Burgò” takes the name of “Grotta Scurati” from the homonymous cave located in the wonderful medieval village of Custonaci.*

*Among the international vines, the Syrah is the one that has had a greater diffusion in Sicily because on the island it has found an ideal habitat to express all the features that mark it.*



**DEGUSTAZIONE / TASTE**

Alla vista si presenta con un bellissimo rosso rubino. Lo spettro olfattivo è ricco e variegato.

*To the sight it shows up with a lovely ruby red. The olfactory spectrum is rich and variegated.*



**ABBINAMENTI / MATCH**

Da bere a tutto pasto, è adatto ad accompagnare carni bianche, rosse e formaggi mediamente stagionati.

*To drink during the whole meal, it’s suitable to pair with white meat, red meat and with medium-aged cheeses.*



## SCHEDA TECNICA

# SYRAH

**TIPO DI VINO:** Rosso

**DENOMINAZIONE:** Sicilia IGT

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia - Bruca  
(Buseto Palizzolo)

**TERRITORI:** I vigneti si estendono sulle colline della vicina Segesta, esposti a sud/sud-ovest

**ALTITUDINE:** 300m S.L.M

**COMPOSIZIONE SUOLO:** Suoli caldi e a medio impasto

**UVE (100% NERO D'AVOLA):** 100% Syrah

**VIGNETI:** La densità dei nostri vigneti, allevati a contropalliera e potati a guyot, è di 4.000 piante/ha

**VENDEMMIA:** Le uve vengono vendemmiate a mano i primi di settembre

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione tradizionale dopo una macerazione di 10-15 gg ad una temperatura di 18-22 °C

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino intenso, scuro e consistente

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol

**FORMATO:** 75 cl

## TECHNICAL DATE SHEET

# SYRAH

**TYPOLGY:** Red

**DENOMINATION:** Sicilia IGT

**ORIGIN:** Sicilia - Bruca (Buseto Palizzolo)

**VINEYARD EXPOSITION:** The vineyard extends on the hills of the near Segesta, exposed to south/south-west

**ALTITUDE:** 300m ASL

**SOIL COMPOSITION:** Warm soils and medium texture

**GRAPE VARIETY:** 100% Syrah

**VINES:** The density of our vines, bred a counter and pruned a guyot, is of 4.000 plants for ha

**HARVESTING:** The grapes are hand-harvested at the beginning of september

**VINIFICATION:** Traditional vinification after a maceration of 10-15 days at a temperature of 18-22 °C

**AGING:** Steel tanks

**TASTING NOTES:** Intense, dark and consistent wine

**ALCOHOL LEVEL:** 13% vol

**FORMAT:** 75 cl