



STELLA DEL SUD  
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

# MARAVIA

Syrah  
Terre Siciliane IGP

## PRESENTAZIONE

Syrah Terre Siciliane IGP di forte identità varietale, interpretato in chiave elegante e contemporanea, vinificato con lunga macerazione sulle bucce per estrarre materia e complessità aromatica senza eccessi, seguito da fermentazione malolattica in acciaio e affinamento in tonneau che apporta finezza e rotondità senza sovrastare il frutto; si presenta di un rosso rubino intenso e compatto, mentre al naso rivela un profilo ampio e avvolgente, dominato da frutti rossi maturi e neri, arricchiti da una marcata componente speziata che richiama pepe nero, spezie dolci e leggere tostature, con cenni floreali e sfumature appena vegetali che donano slancio; al palato è morbido e vellutato, con una rotondità pronunciata che avvolge il sorso, sostenuta da una freschezza equilibrata e da tannini maturi e ben fusi, mentre la componente alcolica conferisce struttura e profondità mantenendo comunque un profilo dinamico; il finale è persistente, caldo e speziato, con ritorni fruttati e una chiusura armonica che privilegia equilibrio e bevibilità rispetto alla concentrazione estrema.



## UVAGGIO

➤ 100% Syrah

## TERRITORIO

Un'espressione siciliana autentica, dove luce intensa e brezze costanti accompagnano una maturazione piena ma mai statica, mentre suoli ricchi e diversificati imprimono energia e definizione, dando vita a un Syrah che coniuga calore mediterraneo e sorprendente tensione gustativa.

## FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce fino a 30 giorni; dopo la fermentazione (a temperatura controllata) il vino è posto in vasche di acciaio dove è sottoposto a fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

Affinato in tonneau.



STELLA DEL SUD  
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

# MARAVIA

Syrah Terre Siciliane IGP

## CARATTERISTICHE

### COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino intenso e compatto.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.

### TAPPO

Neutrocork (Amorim)

### ABBINAMENTO CIBI

Perfetto con carni rosse alla brace, agnello, selvaggina da piuma e formaggi stagionati; interessante anche con piatti speziati della cucina mediterranea e mediorientale.

## ANALISI

ACIDITA': 5,00 gr/lt

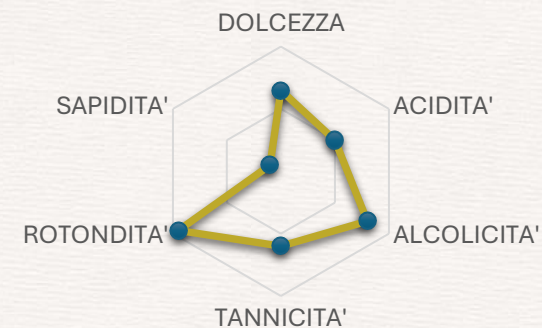
PH : 3,53

RESIDUO ZUCCHERINO : 8,90 gr./lt.

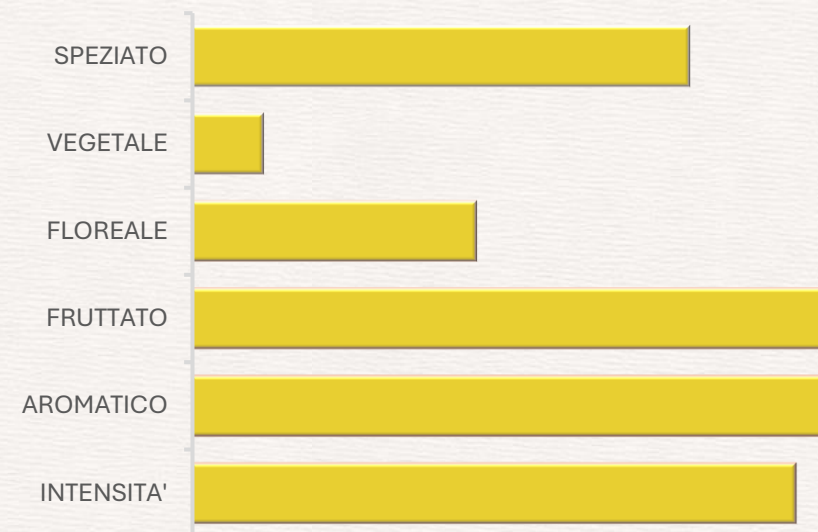
GRADAZIONE ALCOLICA : 15% vol.



## NOTE GUSTATIVE



## NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane



STELLA DEL SUD  
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

# MARAVIA

Syrah Terre Siciliane IGP

## PACKAGING

### CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Ancienne 2 - Saverglass) - 1302 g

### SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

### DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25,5 x 17 cm - altezza 31 cm

### PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,14 Kg

### DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170,5 cm

### PESO LORDO DEL PALLET

875 Kg

### CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520282

### CODICE EAN SCATOLA

8034125525003



## PREMI

### ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

- ✓ 2022 - 94 points
- ✓ 2025 - 94 points
- ✓ 2026 - 97 points

### ASIA WINE TROPHY

- ✓ 2022 - GOLD MEDAL

### AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2022 - SILVER MEDAL



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane