

# Pile della Ciaula

- › **Syrah / Nero d'Avola**  
**DOC • Sicilia**  
**Vino biologico**



## **Vigneto**

Entrambe le uve provengono dal territorio di Salemi ad un'altitudine di circa 150 metri s.l.m. Il terreno pianeggiante, con struttura prevalentemente argillosa con suolo profondo è ben dotato di sostanza organica.

---

## **Vendemmia**

Prima decade di settembre per il Syrah e seconda decade di settembre per il Nero d'Avola. Le uve vengono vendemmiate manualmente a piena maturazione, nelle ore più fresche della giornata.

---

## **Vinificazione**

Le uve vengono vinificate separatamente, in vasi vinari d'acciaio, con macerazione di circa 10-12 giorni ad una temperatura di circa 20°C.

Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in barriques ed in botti da 2500 litri di rovere francese ed americano, per una durata di circa 10 mesi, cui segue l'assemblaggio in vasi vinari d'acciaio ed un adeguato affinamento in bottiglia.

---

## **Caratteristiche organolettiche**

Dal colore rosso rubino intenso, con accattivanti riflessi violacei, all'olfatto ampio e persistente con sentori intensi di frutta rossa matura, spezie e leggere note vanigliate. Incede nel palato, complesso, pieno, armonico ed avvolgente. Tannini morbidi ed eleganti.