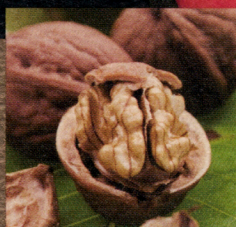


## GRAPPA di Syrah



### Grappa di Syrah in purezza

#### Profumo

Si riconoscono sentori di rosa, viola e lillà, entrano poi con prepotenza il mirtillo e la ciliegia sotto spirito per poi attenuarsi sulle note della noce e del fico secco.

#### Gusto

In bocca si presenta pulita, calda con buona lubrificazione del palato.

#### Retrogusto

Aprire alle note della noce e della carruba per evolversi e confondersi con la vaniglia, con frutta sciropata e la viola.

La temperatura ideale di degustazione è intorno ai 16 - 18° C.

Le vinacce, ottenute da uve Syrah, sono state selezionate, controllate e garantite da un sistema di rintracciabilità di prodotto, e sono state conferite dalle seguenti aziende: Silene Srl, Sambuca di Sicilia (AG); C.S. Colomba Bianca Scarl, Mazara del Vallo (TP); C.S. Birgi, Marsala (TP); Firriato Industria Vinicola Spa, Paceco (TP); C.S. Castel di Maranfusa, San Cipirrello (PA); Carlo Pellegrino & C. Spa, Marsala (TP); Marco De Bartoli & C. Srl, Marsala (TP).

### Grappa Syrah in its purity

#### Aroma

Perceptible rose, violet and lily overtones, giving way to preponderant blueberry and liqueur cherry scents that attenuate on the notes of walnut and dry fig.

#### Palate

Clean and warm, with a good lubricating effect on the palate.

#### Finish

Opens up to walnut and carob, developing into and mixing with the notes of vanilla, violet and fruit in sirup.

Ideal tasting temperature is about 16 - 18° C.

The pomace obtained from Syrah grapes is selected, controlled and guaranteed by a product traceability system, and was supplied by the following wineries: Silene Srl, Sambuca di Sicilia (AG); C.S. Colomba Bianca Scarl, Mazara del Vallo (TP); C.S. Birgi, Marsala (TP); Firriato Industria Vinicola Spa, Paceco (TP); C.S. Castel di Maranfusa, San Cipirrello (PA); Carlo Pellegrino & C. Spa, Marsala (TP); Marco De Bartoli & C. Srl, Marsala (TP).