



La Sicilia rappresenta senza dubbio terra d'elezione per questo vitigno, capace di dare vita a sensazionali vini tanto fedeli al terroir di origine quanto accomunati da un profilo aromatico inconfondibile. La

linea Stella del Sud propone un Syrah perfettamente coerente con questo stile, ideale sintesi di un profondo legame con la terra e una

gentile inclinazione internazionale.

Sicity is undoubtedly the land of choice for this vine, capable of giving life to sensational wines as faithful to the terroir d'origine as they are united by an unmistakable aromatic profile.

The Stella del Sud line proposes a Syrah which is perfectly consistent with this style, ideal synthesis of a deep connection with the earth and a gentle international inclination.

DENOMINAZIONE Denomination

Syrah Terre Siciliane I.G.P. Vendemmia Tardiva

UVAGGIO Grapes

100% Syrah

FERMENTAZIONE Fermentation

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.

Maceration on the skins up to 30 days; after the fermentation (at controlled temperature) the wine is put in stainless steel tanks to be subjected to malolactic fermentation after settling.

AFFINAMENTO Ageing Process

Affinato in tonneaux. Refined in tonneaux.

TITOLO ALCOLOMETRICO Alcohol by Volume

15% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO Sugar Residual

12 gr./lt.

TAPPO Cork

Neutrocork (Amorim)



CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA Bottle Capacity

0,75 lt. (Ancienne 2 – Saverglass)

PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA Bottle Gross Weight

1302

DIMENSIONI DELLA SCATOLA Case Dimensions

25 x 17 x 31

PESO LORDO DELLA SCATOLA Case Gross Weight

8,14 Kg.

DIMENSIONI DEL PALLET Pallet Dimensions

80 x 120 x 170, 5H (105 scatola)

PESO LORDO DEL PALLET Pallet Gross Weight

875 Kg.

CODICE EAN BOTTIGLIA Bottle EAN Code

8034125521241

CODICE EAN SCATOLA Case EAN Code

8034125525003

Ottenuto da una notevole surmaturazione delle uve nei nostri vigneti più vocati, Ummari stupisce per la sua complessità e corposità. Note di confettura, cioccolata e frutti rossi accompagnano un gusto morbido, avvolgente e suadente. Ottimo abbinamento per formaggi stagionati.

Obtained from a notable over-ripening of the grapes in our most ideal vineyards, Ummari will astound you with its complexity and body. Notes of strawberry and cherry jams, chocolate and red fruit accompany a smooth, strong and enveloping taste. A great combination with mature cheeses.





ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"
2022 - 94 points