

DISIRA

MERLOT-SYRAH
BIOLOGICO

WWW.BAGLIODIAR.COM

Via Lipari, 13
91025 Marsala (TP)
SICILIA - ITALIA
info@bagliodiar.com

Vitigno	Merlot 55% ; Syrah 45%
Gradazione alcolica	13 %
Denominazione	IGP Terre Siciliane
Zona di produzione	Sicilia sud-occidentale; vigneti tra Trapani e Salemi.
Terroir	Altitudine 250 m s.l.m.; suolo prevalentemente argilloso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate tutto l'anno da una rinfrescante brezza marina.
Vigneto	Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: Merlot 70 q/h; Syrah 70 q/h.
Vendemmia	Raccolta effettuata di notte tra la seconda e la terza settimana di agosto.
Vinificazione	Le uve vengono dirasate e messe a macerare con conseguente fermentazione in viti icatori di acciaio per una durata dai 7 ai 10 giorni ad una temperatura di 24 gradi.
Affinamento	A fine fermentazione avviene una pressatura molto soffice e poi il vino matura per 3 mesi in cemento vetrificato. Affinamento in bottiglia: per almeno 1 mese.
Note organolettiche	Di colore rosso rubino con riflessi lievemente violacei, il Disira al naso regala delicati profumi di fiori rossi come la rosa e la violetta con gradevoli sentori di lampone e ribes nero. Al palato presenta una notevole acidità, morbidi tannini e un corpo leggero. Inoltre si percepiscono fragola e mora con note di timo e pepe nero che lasciano in bocca una piacevole freschezza.
Abbinamenti	Ottimo accompagnamento per carni bianche e caccagione cucinata con erbe aromatiche. Da provare con sughi di pesce a base di pomodoro mediamente piccanti.
Servizio	Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito anche fresco ad una temperatura di 14-16°C.

Lo sapevi che: Disira in dialetto siciliano significa durante la sera?



 BAGLIO
DIAR

Raccolta differenziata

Tappo: Organico - Sughero FOR51
Capsula: Plastica - Pvc C/PVC90
Bottiglia: Vetro - Vetro Verde GL71

DISIRA

MERLOT-SYRAH
BIOLOGICO

WWW.BAGLIODIAR.COM

Via Lipari, 13
91025 Marsala (TP)
SICILIA - ITALIA
info@bagliodiar.com

Grape variety	Merlot 55%; Syrah 45%
Alcohol content	13 %
Appellation	IGP Terre Siciliane
Area of production	South-west Sicily; vineyards between Trapani and Salemi.
Terroir	Altitude 250 a.s.l ; Mainly clay soil; The climate is mediterranean with mild winters and hot summers within a refreshing sea breeze all year around.
Vineyards	Guyot training system; Yield per hectare: Merlot 70 q/h; Syrah 70 q/h
Harvest	It takes place between the second and the third week of august at night time.
Winemaking	After the maceration, the grapes undertake the fermentation into stainless steel tanks at 24°C of temperature from 7 to 10 days.
Aging	Following the fermentation the grapes are soft pressed and then the wine stay into stainless steel tanks for 3 months. Aging in the bottle: at least a month.
Sensory analysis	Pale ruby colour with a violet rim, Disira on the nose gives aromas of red flowers like rose and violet with pleasant notes of raspberry and blackcurrant. On the palate it is medium bodied, with silky tannins and really good acidity. Moreover, there are flavours of strawberry and blackberry with notes of thyme and black pepper which leave a lovely fresh aftertaste.
Food matching	It goes well with white meats and game cooked with aromatic herbs. It is a must to try with tomato fish sauce medium spicy.
Best to enjoy	In a tulip shape glass at 14-16°C temperature.

Do you know that: Disira in sicilian slang means "in the evening"?



 BAGLIO
DIAR

Recycle

Stopper: Organic - Cork FOR51
Capsule: Plastic - Pvc C/PVC90
Bottle: Glass - Green Glass GL71