



SYRAH

Vini eccellenti da meditazione. Nati da uve provenienti da monovitigni internazionali vinificate in purezza o combinati a pregiati uvaggi locali.

Ne scaturisce una gioiosa concertazione d'insieme, che abbinata al territorio, assai diverso all'interno della stessa Sicilia, dà vita ad una bevanda idilliaca.

Questi vini sono riservati ai cultori della raffinatezza enologica che esigono degustare l'eccellenza qualitativa e organolettica.

Provenienza: Furnari, tenuta di Mastronicola

Uve: 100% Syrah in purezza

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Terreno: medio impasto tendente al calcareo

Altimetria: 220 metri s.l.m.

Vigneti: allevamento Guyot, viene effettuata la potatura verde abbattendo circa il 40% delle uve

Resa media: 55 - 60 q/Ha

Ceppi per ettaro: 4.000

Vendemmia: manuale a metà settembre

Vinificazione: le uve vengono macerate per 14 - 16 giorni ad una temperatura controllata di 27°C. Si effettuano rimontaggi giornalieri, dopo il terzo giorno si effettua il primo delestage, il secondo si esegue a fermentazione quasi terminata. Dopo la svinatura vengono pressate in modo soffice

Affinamento: in piccoli carati da 225 litri di rovere francese per circa 12 - 14 mesi e 6 - 8 mesi in bottiglia a temperatura controllata

Degustazione:

Colore: rosso granato molto intenso

Profumo: sentori di ciliegia, prugna, ribes maturi, tabacco e nota tostata nel finale

Sapore: vino di grande struttura, morbido, ricco di tannini vellutati, molto persistenti

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura consigliata: tra i 18° e i 20°C.

Bicchieri consigliati: ampi calici dallo stelo lungo

Abbinamenti: si apprezza appieno con cacciagione, arrostiti e formaggi di lunga stagionatura

Conservazione: in ambiente fresco alla temperatura 15°C.

Formato: Bottiglia bordolese da 75 cl.

