



ACQUISTATO IL

Terre Siciliane Syrah IGT "Adhara"

2016



Syrah in purezza, una stella del vino siciliano

Adhara è una delle stelle più luminose nella costellazione del Cane Maggiore: non a caso è stato scelto questo nome per il Syrah IGT di Feudo Disisa. Un distillato dell'assolata Sicilia, dalla quale eredita carattere e profumi di chiara origine mediterranea. L'Adhara veste il bicchiere di un rosso rubino particolarmente intenso, impreziosito da striature e riflessi violacei. Il naso è fruttato, intenso: i caldi richiami a frutti rossi cedono spazio a note pepate. Non nasconde il proprio vigore, e all'assaggio è morbido, pieno, ben bilanciato e armonico. Con le carni arrosto o alla brace è perfetto, così come in abbinamento a un tagliere di formaggi stagionati. Dà il meglio di sé con il filetto alla Wellington. I vini siciliani hanno un tratto comune: la vigoria e l'ampiezza espressiva. L'Adhara di Feudo Disisa tiene fede a queste naturali caratteristiche, restituendo nel calice promesse che hanno tutto il sapore di un'appassionata tradizione.

Feudo Disisa si trova a Monreale, in provincia di Palermo. Accoccolata tra le vallate del Belice e dello Jato, questa piccola realtà della viticoltura siciliana si è ritagliata nel cuore degli appassionati uno spazio per l'aderenza assoluta allo spirito del territorio. Tanto vicina alle influenze che hanno plasmato il carattere di una terra da adottare un nome che ha echi moreschi: Disisa infatti deriva dal termine arabo "Aziz", che significa "Splendido". La famiglia Di Lorenzo è saldamente alle redini di Feudo Disisa da più di 200 anni: un viaggio costante tra antico e moderno, un percorso di crescita orientato al futuro, senza mai perdere di vista il luogo da cui si proviene. Basta uno sguardo ai riconoscimenti internazionali collezionati da Feudo Disisa per comprendere quanta passione, quanta perizia infondano in ogni vino che scelgono di produrre. L'Adhara è una piccola gioia per chi ama il vino italiano: sincero, travolgente, buono.

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud - Est, 400m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Syrah 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	24 - 36 mesi se conservato in luogo idoneo
Abbinamento	Secondi di carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati e salumi
Vinificazione	Vendemmia tradizionale, con raccolta e selezione delle uve. Segue un periodo di macerazione di circa 15 giorni. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in acciaio. L'affinamento avviene in parte in barrique di rovere francese (circa il 30% del tempo) e in parte in acciaio (70%) per almeno 6 mesi. Seguono almeno 4 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino con riflessi viola. Forti sentori di lamponi, ciliegia e lontani echi di spezie. In bocca pieno, persistente e armonico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821