ACQUISTATO IL .....

"Decauville" Syrah Terre Siciliane IGP 2023 2023



Concentrazione e vitalità

Dal cuore della Sicilia, e per la precisione dall'area di Pachino, nella provincia di Siracusa, arriva questo Terre siciliane IGP Syrah Decauville, piccolo gioiello proposto dalla Casa vinicola Feudo Rudinì. Il vitigno protagonista di questo vino, il Syrah, è una varietà internazionale che trova nella terra della Sicilia un ambiente ideale per esprimere al meglio il suo potenziale. Il clima mediterraneo, mitigato dalle brezze marine, e il suolo ricco di minerali conferiscono al "Syrah di Pachino" un profilo unico, caratterizzato da una complessità aromatica e una struttura tannica distintiva. Dopo la vendemmia, la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, seguita da un periodo di affinamento in bottiglia che permette al vino di raggiungere la sua piena maturità. Nel bicchiere questo Syrah si presenta di un colore intenso e profondo, che riflette la sua concentrazione e la sua vitalità. Al naso, note complesse e intriganti, con aromi di frutti rossi maturi, spezie e sentori di sottobosco. In bocca, si distingue per la sua morbidezza e la sua eleganza, con una tessitura tannica avvolgente e persistente che invoglia a ogni sorso. Ottimo con carni alla brace, arrosti di carne rossa o di cinghiale. Perfetto anche con formaggi stagionati come il pecorino siciliano.

Molto prima dell'avvento del pomodorino, il territorio di Pachino era caratterizzato dalle verdi distese dei vigneti ad alberello. E proprio a questa terra è legata la storia di Saro Di Pietro, il "cantiniere", fondatore della cantina Rudinì. Nel 1969 Saro era un venditore di mosto. In qualità di assaggiatore, seduto allo scagno, nella piazza centrale di Pachino, giudicava i mosti dei vignaioli locali che, una volta "promossi", potevano prendere la via del Nord Italia dove venivano usati per arricchire i vini locali. Nel 1972 Saro Di Pietro acquista il palmento Rudinì dal conte Corrado Moncada di Paternò e vi costruisce una cantina moderna, puntando tutto sul Nero d'Avola. Scelta più che azzeccata, potremmo dire oggi... Del resto Pachino è sempre stata considerata la culla del Nero d'Avola e zona d'origine di grandi vini rossi. Un'area che gode di condizioni pedoclimatiche assolutamente irripetibili. Situata nel punto più a sud d'Europa, nell'apice più meridionale della Sicilia, affacciata sul Mediterraneo e sulle coste africane. Rudinì attinge le proprie uve da oltre 200 ettari dei più qualificati vigneti che si estendono attorno a Pachino. Oltre al principe dei vini siciliani, il Nero d'Avola, la gamma dei vini Rudinì comprende Chardonnay, Inzolia, Syrah e Merlot. Vitigni internazioni che in Sicilia hanno però trovato un habitat ottimale.

La Vigna

Terreno	Terreneo calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Syrah
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	L’impeccabile fascino di un corredo polifenico cospicuo e intrigante rivelato all’olfatto: la morbidezza classica e persistente accostata a un gusto sopraffino e amabile rende inconfodibile l’avvolgente tessitura tannica. Eccellente l’accostamento con risotti alle verdure e cinghiale.

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