



ACQUISTATO IL

Segreante Syrah Sicilia DOC

2018

La bella espressione del Syrah coltivato in Sicilia



Svinando

Versatile come pochi vitigni, il Syrah è un'uva capace di adattarsi a diversi ambienti e climi, dando vita di volta in volta a vini dal carattere molto diverso tra loro. Talvolta più leggeri ed evanescenti, altre volte più intensi e strutturati. Segreante è un esemplare perfetto di come possa essere un Syrah in purezza che nasce sulle coste della Sicilia. Un vino che nasce in un territorio magico, dove il caldo del sole dell'estate è mitigato dalle brezze che giungono, cariche di iodio, dal vicino mare. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso splendente, impenetrabile, con riflessi porpora. Al naso domina la frutta rossa matura e succosa, resa più interessante da evidenti note terziarie di tostatura, tabacco e vaniglia. Non manca, poi, la tipica nota speziata che ricorda il pepe nero, vero marchio di fabbrica del vitigno Syrah. In bocca è caldo e potente, ricco e giustamente tannico. Un vino che, grazie alla sua persistenza, prolunga per diversi minuti il piacere di aver bevuto.

Clara e Annamaria Sala sono due vere donne del vino. Sono figlie d'arte e oggi sono il volto, giovane e solare, di una bella azienda vinicola siciliana. Stiamo parlando di Gorghi Tondi, una tenuta che si trova a Mazzara del Vallo, all'interno di un contesto naturale di rara bellezza. Siamo, infatti, all'interno di un'oasi protetta del WWF, dove il blu del cielo e del mare si fondono con il candore della spiaggia e il verde delle vigne che arrivano a pochi metri dalla battigia. Un luogo incantevole da visitare dove, dopo aver appagato lo spirito, si ha anche la possibilità di assaggiare vini di grande eleganza.

La Vigna	
Terreno	Pianeggiante, di medio impasto con tendenza all'argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4600
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Syrah 100%
Gradazione	14,5%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	5 anni
Abbinamento	Accompagna egregiamente carni rosse, arrosti, selvaggina, brasati, taglieri a base di salumi e formaggi di media stagionatura.
Vinificazione	Fermentazione in acciaio, a temperatura controllata, con macerazione per 2 settimane. Fermentazione malolattica svolta.
Sensazioni	Rosso splendente, impenetrabile con riflessi porpora. Frutta rossa, frutti di bosco e persistenti note terziarie di tostato, cubano, e bacca di vaniglia, per finire con pepe nero e leggeri accenni balsamici. Un manto vellutato avvolge la bocca, nello stesso tempo potente, ricco e piacevole, giustamente tannico, di lunga e piacevole persistenza

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