ACQUISTATO IL .....

"Ruggiero" Syrah DOC Sicilia 2019 2019

Tra liquirizia, pepe nero e macchia mediterranea



Fresco e sapido, profuma di spezie, liquirizia, pepe nero e macchia mediterranea. E' Ruggiero, Sicilia DOC proposto da Assuli e prodotto con uve Syrah in purezza. Un bel rosso gratificante, ricco e intenso. Un vino ideale per accompagnare piatti saporiti, specie a base di carne alla griglia. Uve raccolte a piena maturazione e trasformate con cura dagli enologi della cantina. Dopo la vinificazione e la fermentazione malolattica, il vino affina in serbatoi in acciaio per un periodo di 3 o 4 mesi e successivamente in bottiglia prima di essere finalmente messo in commercio. Rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso rivela profumi tipici di spezie, dalla liquirizia al pepe nero. Poi frutta rossa e macchia mediterranea. In bocca è sapido e fresco. Ottima la corrispondenza con quanto percepito in precedenza. In particolare la speziatura risulta particolarmente persistente e piacevole.

Una cantina moderna e certificata BIO, dove vengono utilizzate le tecnologie più innovative nel rispetto dell'ambiente. Questa è Assuli, azienda siciliana impegnata nella valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico regionale. I vitigni autoctoni, del resto, sono una delle ricchezze più importanti della Sicilia. Uve antiche che nel corso dei secoli hanno sviluppato un intimo rapporto con il territorio, adattandosi a esso, fino quasi a fondervisi. Ad Assuli, però, la tradizione si sposa con le moderne tecniche di vinificazione, capaci di esaltare la potenza espressiva delle uve di partenza, fino a ottenere vini di grande carattere e personalità. Vini unici che lasciano il segno nella memoria di chi ha la fortuna di assaggiarli. Una risposta efficace all'omologazione globale del gusto.

La Vigna

Terreno	Il terreno è di medio impasto, con molta presenza argillosa e scheletro abbondante
Esposizione	Nord
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	SYRAH 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: diraspapigiatura soffice con macerazione di 10/15 giorni, variabile a seconda dell'annata. Estrazione tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26°C. Maturazione: a fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi in acciaio per un periodo di 3/4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3/4 mesi
Sensazioni	Visiva: colore rubino intenso con riflessi violacei. Olfattiva: profuma di spezie, liquirizia, pepe e macchia mediterranea. Gustativa: si apprezza subito un gradevole gusto di sapidità e di freschezza, seguito da una speziatura persistente

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