



ACQUISTATO IL .....

Syrah Sicilia DOC 2021

2021

## Pura sicilianità



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Di medio impasto, tendenzialmente argilloso.

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Vigneti allevati a spalliera

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** Syrah in purezza 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** La vendemmia avviene manualmente e viene effettuata al mattino. Il vendemmiato viene diraspatto e pigiato delicatamente. Successivamente viene svolta una macerazione prefermentativa a freddo ed una fermentazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione alcolica si effettuano rimontaggi e delle destagge per favorire una migliore estrazione dei tannini. Dopo la svinatura il vino viene lasciato maturare in botti e barrique di secondo e terzo passaggio per circa 6-8 mesi prima di essere imbottigliato.

**Sensazioni** Il vino si presenta rosso rubino con delle leggere note purpuree. Il profumo è elegante, complesso e tipico del Syrah con note delicatamente speziate che ricordano il pepe nero ed il cacao. In bocca è caldo, morbido con tannini docili e grande mineralità che dona una piacevole lunghezza.

La prima cosa che colpisce guardando l'etichetta di questo vino (e di tutti gli altri) di Cantine Patrì è la evidente "sicilianità". Un paesaggio assolato con i fichi d'India in primo piano e il blu del Mar Mediterraneo sullo sfondo. La base, in questo caso, è un vitigno che, pur essendo classicamente inteso come internazionale, è innegabilmente legato alla Sicilia, con ottimi risultati qualitativi. Il Syrah, sull'isola, è in grado di esprimere vini intensi e strutturati, eleganti e complessi, che fondono alle innate sensazioni speziate i freschi profumi dei frutti autoctoni. Proprio come questo rosso Sicilia DOC. Le uve in questo caso provengono dalla zona Centro meridionale dell'isola, nel comune di Butera in Contrada Punturo. Syrah in purezza, l'età? media delle piante si aggira sui 15 anni. Vendemmia manuale al mattino, le uve giungono presto in cantina per iniziare il loro percorso di trasformazione. Fermentazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata, durante questa fase si opera per permettere la completa estrazione di colore e tannini. Poi, dopo la svinatura, il vino viene passato in botti e barrique di secondo e terzo passaggio per circa 6 mesi, prima di essere imbottigliato. Questo bel Syrah, nel calice si presenta di un colore rosso rubino, con delle leggere note purpuree. Al naso, il profumo è elegante, complesso e tipico, con note delicatamente speziate che ricordano il pepe nero e il cacao. In bocca, poi, è caldo, morbido con tannini docili e una grande mineralità che gli dona piacevole lunghezza. Magnifico con carni alla griglia. Semplicemente da provare.

Cantine Patrì ha radici solide come le sue vigne. L'azienda nasce nel 1936, nel territorio di Butera, per mano di Rocco Paterna, a cui successe, anni dopo, il genero Giuseppe Patrì e successivamente suo figlio Rocco. Questo ultimo, con la moglie Patrizia, i figli Giuseppe, Elisa e Daniela, decise di valorizzare lo straordinario patrimonio vitivinicolo della sua terra, destinando ben un terzo dei 250 ettari di proprietà alla produzione di vini. Oggi Cantine Patrì produce vini nella DOC Riesi, Etna e Sicilia, oltre che nella prestigiosa DOCG Cerasuolo di Vittoria. L'azienda ricade nella zona collinare interna della provincia di Caltanissetta, nella Sicilia centro meridionale, contraddistinta da temperature miti, abbondante insolazione e un periodo di siccità in genere concentrato tra giugno e agosto. Terreni composti da rocce argillose e calcarei, permettono alla cantina di produrre vini di grande struttura, con colorazioni compatte e profonde, e una grande longevità. Le varietà rappresentate sono quelle tipiche della regione, e dunque Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo e Zibibbo. L'azienda è inoltre vocata alla tutela ambientale e alla salvaguardia delle specificità. L'intera produzione di Cantine Patrì, dunque, rientra in un progetto armonico che parte dalla cura e puntigliosa delle lavorazioni, alla scelta dei grappoli migliori fino alla cantina dove ha inizio un meticoloso controllo di tutte le fasi mediante moderni e rispettosi processi di vinificazione.

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