



ACQUISTATO IL

"Sole di Sesta" Syrah Sicilia DOC 2020

2020

Caldo, avvolgente e strutturato



Svinando

La Vigna

Terreno Lavico

**Esposizione
Allevamento** Cordone speronato

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve Syrah 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 26-28 °C per circa 20-25 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28 °C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 l.

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si apre con ampie note di frutta dolce e fresche nuance mediterranee che si combinano a note speziate di cioccolato e pepe nero. Un vino dal gusto accattivante, pieno, equilibrato, caldo, solare, ricco di polpa. I tannini nobili sono sostenuti da una buona freschezza.

L'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa, rappresenta un terroir davvero unico. I terreni vulcanici, infatti, ricchi di minerali e di sostanze nutritive, conferiscono alle uve Syrah caratteristiche inconfondibili. Originario della Valle del Rodano, in Francia, questo vitigno ha trovato sull'Etna un terreno ideale per esprimersi al meglio. Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, per preservarne l'integrità, e vengono subito trasportate in cantina. Qui avviene la diraspatura e la macerazione a contatto con le bucce in acciaio a temperatura controllata per circa 20-25 giorni. Segue la fermentazione malolattica in botti di rovere francese da 225 litri, che conferisce al vino maggiore complessità e armonia. Nel calice questo rosso siciliano si presenta di un bel colore rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso offre un bouquet ampio e complesso, caratterizzato da note di frutta matura come mora, prugna e mirtillo, arricchite da sentori speziati di pepe nero, liquirizia e cioccolato. Un cenno di vaniglia e tostato, frutto dell'affinamento in legno, completa il profilo olfattivo. In bocca il vino è caldo, avvolgente e strutturato, con tannini nobili ben integrati e una buona freschezza che dona equilibrio e persistenza. Il finale è lungo, con piacevoli note minerali che richiamano la natura vulcanica del territorio. Sole di Sesta è un vino versatile che può accompagnare diverse tipologie di piatti. Perfetto con carni rosse saporite come agnello, bistecca alla fiorentina o brasati. La sua complessità e la bella struttura lo rendono ideale anche come vino da meditazione, da sorseggiare lentamente in abbinamento a un buon libro o in compagnia di amici.

Sulle pendici settentrionali dell'Etna, tra i 700 e gli 800 metri sul livello del mare, si trova Cottanera, un'azienda vinicola che rappresenta bene la passione e il rispetto per la terra vulcanica. Un territorio unico, difficile e al tempo stesso generoso che dona alle uve caratteristiche inconfondibili. Cottanera è una storia di famiglia, dove la passione per il vino viene tramandata di generazione in generazione. Nei vigneti aziendali sia vitigni autoctoni, come il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e il Carricante, sia internazionali, come il Merlot, il Syrah, il Cabernet Sauvignon e il Mondeuse. Ogni vitigno trova in questo terroir il suo habitat ideale, esprimendo al meglio le proprie caratteristiche e regalando vini di grande complessità ed eleganza.

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