



ACQUISTATO IL

"Nadir" Syrah Sicilia DOC 2023

2023



Fresco, solare e speziato

Il Syrah non ha certamente natali siciliani ma in Sicilia ha trovato la sua seconda casa ideale. Ne è una bella dimostrazione questo Nadir di Tenuta Rapitalà, un Syrah che cresce e matura al meglio tra i rilievi palermitani. Il nome deriva dall'arabo "Nadir", termine che indica il punto della sfera celeste opposto allo zenit. Un chiaro omaggio alla storia e all'antica influenza araba sull'isola. La forte escursione termica tra il giorno e la notte dona uve sane e ricche di profumi intensi. La cantina lavora oggi in regime biologico certificato, garantendo un profondo rispetto per la natura e per la biodiversità del territorio. Syrah in purezza, il celebre vitigno internazionale svela qui un carattere ben saldo e mediterraneo. Ha davvero una marcia in più. In cantina si parte con un'iniziale premacerazione a freddo di sei giorni. Questa tecnica permette di estrarre aromi varietali intensi mantenendo i tannini morbidi ed avvolgenti. Segue poi la fermentazione tradizionale a una temperatura controllata di 25°C. Una parte del vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di primo passaggio a media tostatura. L'altra quota affina invece in acciaio. I due lotti vengono riuniti per un periodo di maturazione di un anno in serbatoi d'acciaio inox. Questo percorso custodisce la fragranza del frutto e l'energia originaria della pianta. Nel calice, colore rosso rubino intenso con splendide damascature viola. Al naso è avvolgente e complesso. Spiccano sentori di frutta matura, prugna e spezie nere tipiche dello Syrah. Sul finale compaiono poi piacevoli note di vaniglia. In bocca il vino si rivela pieno e delicato. I tannini sono dolci, morbidi ed eleganti. Il finale è fresco, fruttato e di eccellente persistenza. Sulla tavola rivela una grande intesa con i piatti ricchi di sapore. Si abbina bene a carni rosse alla griglia, grazie al suo sorso pieno. Ideale con la selvaggina, come uno spezzatino di cinghiale, perché le sue note speziate richiamano gli aromi del piatto.

Tra le colline della Sicilia occidentale, dove la provincia di Palermo incrocia quella di Trapani, si trova Tenuta Rapitalà, un nome fascinoso che affonda le sue radici nell'arabo Rabat-Allah, ovvero il "giardino di Allah". La storia moderna di questa realtà iconica ha inizio nel 1968, all'indomani del devastante terremoto della Valle del Belice. In quel momento il Conte Hugues Bernard de la Gatinais, ufficiale della marina francese originario di Saint-Malo, e sua moglie, la palermitana Gigi Guarrasi, decidono di non cedere allo sconforto delle macerie, ma di piantare nuove radici. Il loro sogno era ambizioso e pionieristico: unire la raffinatezza e il savoir-faire enologico francese al calore e alla straordinaria vocazione della terra siciliana. Siamo nel territorio di Camporeale, una zona collinare baciata da un sole generoso e costante, e naturalmente da una temperatura controllata che, se mai, viene arata. Oggi i vini che risultano morbidi ed avvolgenti. Una parte del vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di primo passaggio a media tostatura e di primo passaggio. Dopo alcuni mesi di affinamento, viene riunito alla restante massa. Matura quindi in acciaio a temperatura controllata per un anno. In questo modo otteniamo un vino fragrante, fresco, fruttato e di eccellente persistenza. Sulla tavola rivela una grande intesa con i piatti ricchi di sapore. Si abbina bene a carni rosse alla griglia, grazie al suo sorso pieno. Ideale con la selvaggina, come uno spezzatino di cinghiale, perché le sue note speziate richiamano gli aromi del piatto.

La Vigna

Terreno Terreni argillosi e sabbie tufacee

Esposizione nord-sud

Allevamento Guyot tradizionale

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve Syrah 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Iniziale premacerazione a freddo di sei giorni, prima di quella tradizionale a temperatura controllata di 25°C. Questa tecnica si favorisce una migliore estrazione degli aromi. Oggi i vini che risultano morbidi ed avvolgenti. Una parte del vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di primo passaggio a media tostatura e di primo passaggio. Dopo alcuni mesi di affinamento, viene riunito alla restante massa. Matura quindi in acciaio a temperatura controllata per un anno. In questo modo otteniamo un vino fragrante, fresco, fruttato e di eccellente persistenza. Sulla tavola rivela una grande intesa con i piatti ricchi di sapore. Si abbina bene a carni rosse alla griglia, grazie al suo sorso pieno. Ideale con la selvaggina, come uno spezzatino di cinghiale, perché le sue note speziate richiamano gli aromi del piatto.

Sensazioni

Colore rosso rubino intenso con damascature viola. Profumo avvolgente, con sentori di frutta matura e spezie tipiche di questo vitigno, e con piacevoli tracce di vaniglia. Al gusto si presenta pieno e delicato, con tannini dolci ed eleganti.

sostenibilità e al biologico. Negli anni 80 la tenuta è stata protagonista di una vera rivoluzione, dimostrando che accanto agli autoctoni d'eccellenza, come Catarratto e Nero d'Avola, anche le grandi varietà internazionali come Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah potevano trovare in questo angolo di Sicilia un habitat ideale.