



ACQUISTATO IL .....

Syrah Desertico Mandrarossa Sicilia DOC

2017

## Morbidezza siciliana



Colore rosso tendente al violaceo intenso, profumo caldo di frutta cotta e marmellata, all'assaggio sviluppa sensazioni morbide e dolci grazie ad un gran corpo, e chiude con un finale morbido.

Nell'isola che vanta più ore di luce d'Europa, questa è la storia di una scommessa vinta in cui Settesoli ha messo a disposizione le mani sapienti e generose dei suoi soci, modellate su una lunga esperienza, per creare un'etichetta che raccoglie riconoscimenti e larghi consensi. Il risultato, nato sotto il cielo limpido che permette all'uva di raggiungere una maturazione perfetta, esporta il nome della Sicilia in giro per il mondo, con grande orgoglio. Fondato nel 1958 a Menfi, Settesoli è un distretto del vino che riesce nel raro esercizio di abbinare i numeri alla qualità. E il fatto che un codice di identificazione posto su ogni bottiglia permetta al consumatore di percorrere a ritroso l'intero processo produttivo fino ad arrivare ai vigneti d'origine, la dice lunga sul rispetto per l'ambiente e per il consumatore che fin dall'origine caratterizza la cooperativa. Ricerca, innovazione e amore per la propria terra si fondano alla perfezione sotto lo sguardo attento degli enologi che seguono il processo di vinificazione con scrupolo.

|                       |                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                              |
| <b>Terreno</b>        | Medio impasto, sabbioso                                                                                                                                                      |
| <b>Esposizione</b>    | Sud / Sud-ovest , 50-250 m s.l.m.                                                                                                                                            |
| <b>Allevamento</b>    | Controspalliera                                                                                                                                                              |
| <b>Densità imp.</b>   | 4000 ? 4500 ceppi per ettaro                                                                                                                                                 |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                              |
| <b>Tipologia</b>      | Rosso Fermo Secco DOC                                                                                                                                                        |
| <b>Provenienza</b>    | Sicilia                                                                                                                                                                      |
| <b>Uve</b>            | Syrah 100%                                                                                                                                                                   |
| <b>Gradazione</b>     | 13,5% vol.                                                                                                                                                                   |
| <b>Temp. Servizio</b> | 18°                                                                                                                                                                          |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 2 anni da oggi                                                                                                                                                         |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, piatti di carni bianche, ideale con piatti a base di pesce.                                                                                                       |
| <b>Vinificazione</b>  | Macerazione per circa 10 giorni a temperatura controllata. Maturazione di 3 mesi in acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento in bottiglia per circa 3 mesi. |
| <b>Sensazioni</b>     | Colore violaceo, profumo caldo di frutta cotta, all'assaggio sviluppa sensazioni morbide e dolci grazie ad un gran corpo                                                     |

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821