ACQUISTATO IL .....

"Shymer" Terre Siciliane IGT Syrah-Merlot 2019

Eleganza siciliana e stile francese



La Vigna

Terreno Syrah: di medio impasto tendente al sabbioso; Merlot: di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali.

Esposizione Syrah: Nord-Est 50m s.l.m. - Merlot: Nord-Est 600m s.l.m.

Allevamento Controspalliera, cordone speronato

Densità imp. Syrah: 8.264 ceppi per Ettaro, Merlot: 4.380 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco IGT

Provenienza Sicilia

Uve Syrah 47% - Merlot 53%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 8 anni da oggi

Abbinamento Stufato di carne

Vinificazione Selezione manuale delle uve prima della diraspatura e leggera pigiatura, start up fermentativo con i lieviti naturali delle stesse uve di provenienza, macerazione con ausilio di follature e delestage in leggera riduzione per mantenere le caratteri primari delle uve.

Sensazioni Limpido, rosso rubino intenso, consistente. All'olfatto risulta intenso, complesso e fine con note floreali di rosa lavanda e violetta; sentori di frutta a bacca rossa come ribes nero, fragola e mora ma soprattutto ciliegia matura. Dall'affinamento in barrique derivano le note terziarie del legnodi quercia, quelle tostate del bacon, del caffè e infine quelle speziate di cannella, vaniglia e noce moscata. Secco, caldo e morbido, dotato di buona freschezza gustativa, abbastanza sapido e

con un tannino setoso ed avvolgente . Di corpo, equilibrato, intenso, persistente di qualità eccellente.

Iniziamo dal nome. Shymer è l'acronimo delle due uve che compongono il blend di questo rosso, Shyraz (o meglio Syrah) e Merlot. Ma non solo. Shymer, infatti, in francese, evoca la figura mitologica della chimera, la creatura fantastica simbolo di sogni e desideri apparentemente impossibili. Sogni che invece la famiglia Marzotto è riuscita a realizzare grazie a vini come questo. Selezione manuale delle uve prima della diraspatura e leggera pigiatura, la fermentazione inizia grazie a lieviti autoctoni. Segue una fase di macerazione con follature e delestage per favorire l'estrazione del colore, mantenendo i caratteri primari delle uve. L'affinamento avviene in botti di rovere francese per 12 mesi, nuove o di secondo e terzo passaggio. Quindi una sosta in bottiglia per altri 24 mesi è necessaria per raggiungere il giusto equilibrio. Ne deriva un vino caratterizzato da note floreali e di frutti a bacca rossa. Poi sentori tostati di legno, bacon, caffè e note speziate di cannella, vaniglia e noce moscata. Grandi soddisfazioni olfattive per un vino che si degusta piacevolmente in ogni occasione.

C'è una Sicilia bella ed elegante. Un'espressione nobile dell'antica arte di coltivare la terra e di produrre grandi vini. Baglio di Pianetto, con i suoi oltre venti anni di storia, rappresenta proprio questa anima elegante e raffinata. Anni che hanno permesso all'azienda di proprietà della famiglia Marzotto, con le sue tenute nella campagna di Palermo e nella Val di Noto, di raggiungere standard qualitativi davvero interessanti. In perenne e costante equilibrio tra tradizione e innovazione, Baglio di Pianetto dà vita anno dopo anno a vini di grande personalità, tutti facilmente distinguibili per la loro inconfondibile eleganza. I valori custoditi dal Baglio passano dal rispetto dell'integrità di materie prime d'eccellenza, alla salvaguardia e ottimizzazione delle risorse naturali. Non a caso, da tempo è in corso un processo di conversione al biologico dell'intero patrimonio agricolo. Una scelta quasi obbligata per un'azienda moderna e globale che affronta con coraggio e competenza i mercati di tutto il mondo. In cantina domina invece la tecnologia che però non può far altro se non valorizzare il lavoro iniziato in campagna. E in genere, ci riesce benissimo.

© 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