



ACQUISTATO IL

Syrah Terre Siciliane IGP 2019

2019

Intenso e concentrato



Svinando

Intenso e concentrato. E' così che spesso appare il Syrah. Un rosso di origine francese che qui, in Sicilia, nella Valle del Belice, sembra aver trovato un habitat ideale. Lo dimostra questo IGP Terre Siciliane proposto da Siquelia che nasce dalle uve raccolte a piena maturazione e velocemente conferite nella cantina di Partinico per essere trasformate. Come d'abitudine per la piccola cantina siciliana, la trasformazione è "super easy", senza particolari accorgimenti tecnici che possano alterare il potenziale qualitativo delle uve di origine. Quindi, al termine di una trasformazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, il vino viene suddiviso in due parti per la fase di affinamento finale. Una parte, circa il 75% rimane in acciaio, l'altra viene passata in botti di rovere francese da 25 ettolitri per una maturazione di circa 8 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso scuro e intenso, con profumi fruttati di mirtillo, frutti di bosco e ribes. Poi note speziate che richiamano il tabacco, il pepe e perfino il cioccolato. In bocca conferma la sua natura di vino strutturato, intenso e tannico. Un rosso di buon carattere che richiede senza dubbio un abbinamento di peso. Ottimo, per esempio, con carni saporite come quelle del cervo e del cinghiale, ma anche con la più classica delle grigliate a base di carni rosse o con formaggi di media stagionatura.

Siquelia è l'azienda siciliana di Marzia Lo Vecchio, dinamica e di carattere forte e deciso, fondata sulla passione per la propria terra, con le sue antiche tradizioni vitivinicole, mista a un sofisticato e raffinato gusto creativo. Con essa nasce una linea contemporanea di vini di elevata qualità, prodotti con uve pregiate di varietà autoctone coltivate nella Valle del Belice, una delle zone attualmente più rinomate della Sicilia per la produzione di vini di qualità, dove anche la vite e il vino sono sempre stati una presenza costante. Qui i vigneti, situati ad altitudini che vanno dai 350 ai 450 metri sul livello del mare, hanno esposizioni favorevoli ad Est/Ovest. Condizioni microclimatiche ideali, inoltre, con luce solare intensa, temperature miti e buona escursione termica tra il giorno e la notte, sono fattori chiave fondamentali per il naturale processo di maturazione delle uve e per la concentrazione di sostanze aromatiche nelle loro bucce. Dopo la vendemmia, le uve vengono vinificate a Partinico, nella cantina dell'enologo Vincenzo Bambina.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco IGP
Provenienza	Sicilia
Uve	Syrah 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	In rosso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata (22/25°C) e affinamento per il 75% in vasche di acciaio inox termocondizionate per 16 mesi e la restante parte per circa 6/8 mesi in botti di legno di rovere francese da 25 HL
Sensazioni	Coloro rosso scuro e intenso dai profumi fruttati di mirtillo e frutti di bosco, con note speziate di tabacco, pepe nero e cioccolato. Strutturato, intenso, caldo e tannico, ampio nella sua espressività.

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