

DELIA NIVOLELLI

SYRAH RISERVA

Un superbo Syrah in purezza, sotto le "insegne" della Doc Delia Nivolelli. Dopo un'accurata raccolta manuale nell'ultima decade di settembre, le uve vengono diraspate e fatte macerare a temperatura controllata per 15/20 circa; l'affinamento in tonneau di legno francese per due anni ne autorizza, poi, l'appellativo 'Riserva'. Un vino profondo e stratificato, caratterizzato da un bouquet a base di frutti rossi maturi e fiori (viola appassita, peonia), in equilibrio con la pregevole rotondità al palato che ne ingentilisce la struttura.

DENOMINAZIONE

DOC DELIA NIVOLELLI

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso, con riflessi porpora

PROFUMO: Ampio e complesso, con spiccate note floreali di viola appassita e peonia, miste a sentori fruttati di amarena e cenni erbacei, vegetali.

GUSTO: Profondo e stratificato al palato, dove si percepisce la delicata struttura tannica e una lunga persistenza speziata.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Stufati e arrostiti di carne, da non perdere anche in abbinamento a formaggi stagionati.

CALICE CONSIGLIATO: Borgogna

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Trae origine dalla doc Delia Nivolelli, per sottolinearne la pregevolezza.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 17.000

FORMATI: 75 cl, 1,5 lt e 3 lt

CONFEZIONE: Cartone da 6, astuccio in legno per il formato Magnum e Jeroboam

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Syrah

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: Tra i 350 metri e i 450 s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Ultima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 % Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 24 mesi in tonneau da 500 litri di legno francese stagionato per 6 anni a Marsala. L'affinamento è completato da 6 mesi in bottiglia.

LONGEVITA' DEL VINO: 15 anni

COLLEZIONE
LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE



DELIA NIVOLELLI

SYRAH RISERVA

A magnificent 100% Syrah wine whose name comes from the DOC Delia Nivolelli appellation. After a careful hand harvesting carried out over the last ten days of September, the grapes are destemmed and macerated at controlled temperature for approximately 15/20 hours; the 2 years of French wooden tonneaux maturation allows the appellation "Riserva". A deep and complex wine characterized by a ripe red fruit and flower bouquet (dried violet, peony), balanced with the excellent roundness on the palate which enhances its structure.

APPELLATION

DOC DELIA NIVOLELLI

TASTING NOTES

COLOR: Intense ruby red with purple hues.

AROMA: Broad and complex bouquet with strong floral notes of dried violet and peony, mixed with fruity hints of black cherry and herbaceous vegetal ones.

PALATE: Deep and complex on the palate, where the delicate tannic structure and a long spicy finish can be enjoyed.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: red meat (game) but also cured meat and aged cheese.

SUITABLE GLASS: Bourgogne wine glass

SERVICE TEMPERATURE: 16-18°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the DOC Delia Nivolelli appellation to point out the particular local value of this wine

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 17.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: Case of 6, wooden case for Magnum and -Je roboam formats

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Syrah

TOPOGRAPHY: Marsala area

ALTITUDE: 350m a.s.l. -450m a.s.l.

SOIL: Calcareous - clayey

EXPOSURE: North/ North-west

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: Late September

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 13,5% Vol.

WINEMAKING PROCESS: Careful grape selection. Maceration and fermentation for 15-20 days in steel tanks at controlled temperature of 25°C. Malolactic fermentation in steel tanks.

MATURATION: 24 months in 500 liter French oak tonneaux of 6 years produced in Marsala . The final maturation lasts 6 months in the bottle.

SHELF LIFE: 15 years

COLLECTIONS
PRESIDENT'S SELECTIONS

