

SIRÀ SYRAH

Nobile nel colore e nel gusto: il "Sirà" di Caruso & Minini è una suadente sintesi della costa occidentale della Sicilia, dove con instancabile dedizione si coltiva l'internazionale Syrah, trapiantato in Sicilia ormai da diverso tempo. La sua intrigante personalità si manifesta sin dal momento della vendemmia, attraverso un'attenta selezione delle uve, raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato avvengono in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25° per 15-20 giorni. Dopo la malolattica, anch'essa in acciaio, matura per circa 4 mesi in tonneaux da 500 lt per poi ritrovare il suo naturale equilibrio in vasche di acciaio per altri 8 mesi. Fruttato, speziato, avvolgente: un rosso che sorprende e conquista ad ogni sorso.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino scuro.

PROFUMO: Al naso è intenso, piacevole. Sprigiona sentori di frutta a bacca scura e spezie.

GUSTO: In bocca ritornano le note percepite al naso, il tannino è morbido, il finale è lungo ed avvolgente con intriganti fragranze speziate.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Perfetto da gustare con aperitivi, taglieri di salumi, carni rosse e formaggi stagionati.

CALICE CONSIGLIATO: Borgogna

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Sirà racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 10.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone de 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Syrah

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio alla temperatura di 25°C. Malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 4 mesi in tonneaux da 500 lt, altri 8 mesi in vasche di acciaio.

COLLEZIONE
GLI ECLETTICI



SIRÀ

SYRAH

Caruso & Minini's "Sirà" is a noble wine on account of its color and taste. This pure Syrah wine represents an iconic synthesis of the western coast of Sicily, where this international vine has been cultivated for years.

The intriguing personality of Sirà comes to life at the moment of hand harvesting, through a careful selection of the grapes. Maceration and fermentation take place for 15-20 days in steel tanks at controlled temperature of 25°C.

After the malolactic fermentation in steel tanks, the wine ages in 500 liter tonneaux for about 4 months. Finally, Sirà finds its natural balance in steel tanks for another 8 months. Fruity, spicy, enveloping red wine which surprises and conquers at every sip.

APPELLATION

IGP TERRE SICILIANE

TASTING NOTES

COLOR: Deep ruby

AROMA: Intense, pleasant bouquet releasing dark berry and spice notes

PALATE: soft tannins, enveloping wine with intriguing spicy aromas. Long finish

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: aperitifs, cold cuts, red meats and mature cheese.

SUITABLE GLASS: Burgundy

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the collaboration with the Zanzara Lab, according to social inclusion

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 50.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case, 12-case only for specific markets.

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: Syrah

TOPOGRAPHY: Salemi area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous - clayey

EXPOSURE: North

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: September

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 13,5% Vol.

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

MATURATION: 4 months in tonneaux 500 lt, 8 months in steel tanks.

COLLECTIONS
THE ECLETTICS

