

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 tonneau 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 tonneau da 500 lt, altri 8 mesi in vasche di acciaio.



COLLEZIONE
GLI ECLETTICI