

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

