

TENUTE INGHILLERI

SYRAH

L'origine di questo vitigno è controversa: dalla lontana città di Schiraz in Persia o dalla città di Siracusa in Sicilia? Quello che è certo è il luogo di coltivazione attuale,

la Valle del Rodano in Francia, da dove si è diffuso oltre che nell'Italia centromeridionale, in Australia, considerata la seconda patria di questo prestigioso vitigno.

QUALIFICA

DOC Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Valle dello Jato situate nella parte settentrionale della Sicilia, che rappresenta il centro di una vasta area archeologica del Mediterraneo.

Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, situati a 300-400 metri sul livello del mare dalle esposizioni favorevoli, clima mediterraneo con buone escursioni termiche

tra giorno e notte durante la maturazione delle uve.

UVE

Syrah.

ANNATA

2017

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50 % vol.

METODO DI PRODUZIONE

Selezione delle migliori uve di Syrah raccolte in cassetta al raggiungimento della maturazione ottimale; conferimento alla cantina, diraspa-pigiatura soffice ed invio alle vasche di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con l'aggiunta di lieviti selezionati, la macerazione dura circa 10 giorni al termine dei quali, dopo una pressatura soffice, il vino viene inviato in vasche di cemento dove effettua la fermentazione malolattica. Dopo circa 8-10 mesi viene imbottigliato e lasciato a riposo almeno 2 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: si presenta con un caratteristico e vivace profumo di frutti di sottobosco con note speziate di tabacco, eucalipto e salvia.

Sapore: si presenta caldo ed asciutto, equilibrato nella sua ampia struttura.

ABBINAMENTI

Ottimo con carni rosse, selvaggina e primi piatti con sughi di carne; con i formaggi in genere ed in particolare con gli stagionati.

COME SERVIRLO

Alla temperatura di 16-18°C in calici ampi e panciuti per esaltarne il colore ed i profumi. sapidi e formaggi morbidi.

COME SERVIRLO

Alla temperatura di 10-12°C in calici alti ed ampi per esaltarne i profumi.