Syrah

Sicilia DOC 2013

Tasca Conti D'Almerita

Il Syrah Sicilia Doc Tasca Conti d'Almerita rappresenta, come Sallier de La Tour diceva riferendosi a questo vitigno, una varietà di grande interesse, per le potenzialità che può esprimere in questo territorio. Espressione siciliana di una varietà dalle origini sconosciute, ma che ha trovato nella zona di un territorio di elezione Una maturazione lenta e completa esalta le note caratteristiche di questo vitigno, dando luogo ad un vino di colore rosso rubino dalle sfumature violacee, profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Sicilia
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	Tenuta Perince - Monreale
Vitigno	Syrah 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso con sfumature viola scuro
Gusto	Armonico ma robusto, con buona morbidezza e lunga persistenza
Profumo	Spezie, erbe aromatiche, note balsamiche
Abbinamenti	Antipasti di affettati e salumi, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse in umido, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Spalliera potatura cordone speronato
Densità impianto	4.000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	95 quintali
Vinificazione	Fermentazione tradizionale in rosso a temperatura costante di 28°C per 20 giorni. Fermentazione malolattica svolta
Affinamento	Per il 30% della massa in barili di rovere francese, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. Il 70% in acciaio