

MEDITERRANEO

SYRAH
TERRE SICILIANE I.G.P.

Il Syrah è una ricca varietà a bacca rossa che oggi rappresenta a pieno titolo una delle punte di diamante della produzione siciliana. In questa versione, la vinificazione “a cappello sommerso” e il parziale affinamento in botte grande danno adito a un generoso corredo olfattivo di frutta rossa e spezie, e a tannini vellutati e piacevoli.

Syrah is one of the richest red-skinned varietals that today has become one of the crown jewels in Sicilian winemaking. In our version, submerged cap vinification and partial aging in large botte give life to a generous olfactory spectrum of red fruits and spices met with smooth, velvety tannins.

ZONA VITIVINICOLA / VITICULTURAL AREA
Contessa Entellina.

VIGNETI / VINEYARDS
Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.
Southwestern Sicily, Tenuta di Contessa Entellina and bordering territories.

SUOLO / SOIL
Terreni scuri, alluvionali e profondi di medio impasto. Composizione limo, argillo – sabbiosi, con buon contenuto di sostanze organiche.
Deep, dark, alluvial soils of medium texture. Silt, sandy-clay composition with a good concentration of organic substances.

ALTITUDINE / ALTITUDE
130 m s.l.m.
130 m a.s.l.

ESPOSIZIONE / EXPOSURE
Sud – Ovest.
South-West.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Spalliera con potatura a guyot lasciando 5-7 gemme per tralcio.
Spalliera with guyot pruning leaving 5-7 buds per shoot.

DENSITÀ PER CEPPI PER HA / DENSITY
3205 piante per ha. Sesto di impianto 2.60m x 1.20m.
3205 plants per ha. Vineyard layout 2.60m x 1.20m.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD
Prima decade di Settembre con raccolta manuale in cassetta.
Hand harvested in boxes within the first half of September.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION
Successivamente alla diraspa pigiatura il vino viene fermentato e macerato alla temperatura di 22/24°C per circa 12/15 giorni.
After destemming and crushing the must is fermented and macerated at 22-24 °C for roughly 12-15 days.

AFFINAMENTO / AGING
6 mesi in vasche di cemento a temperatura controllata, affinamento in botti grandi per 6 mesi e minimo 6 mesi in bottiglia.
6 months in controlled temperature cement tanks, then aging in large botti for 6 months followed by at least 6 months in bottle.

DATI ANALITICI DEL VINO / ANALYTICAL DATA
Alcol 13,50% vol., acidità totale 6,00g/l, pH 3,50.
13.5% Alc by Vol., 6.00 g/l total acidity, 3.50 pH.

NOTE ORGANOLETTICHE / TASTING NOTES
Evidente aroma di viola e ribes nero, arricchiti da sentori di liquirizia e pepe nero. In bocca è pieno, avvolgente, lievemente tannico, rotondo e con una nota speziata sul finale.
Strong aromas of violet and black current laced with licorice and black pepper. On the palate this wine is full-bodied, enveloping, tannic yet rounded with a nice spice on the finish.

ABBINAMENTI / PAIRING
Si accompagna bene a formaggi stagionati e arrosti di selvaggina accompagnati da intingoli.
A great match for aged cheeses and roasted game meats with accoutrements.