

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