

Syrah I.G.T.
Piantaferro



una rappresentazione del sole forte;
che matura l'uva e ne amplifica
sapore ed aromi

Denominazione

Syrah I.G.T.

Terre Siciliane

Vitigno

85% minimo Syrah, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Sicilia.

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20° C

Affinità gastronomiche

la sua versatilità lo rende adatto ad abbinarlo sia a robusti piatti a base di pesce quali il filetto di tonno alle mandorle ed al baccalà con olive e capperi, ma anche con i secondi a base di carne quali i saltimbocca alla romana, l'agnello al forno o le grigliate a base di carne di maiale.

Provenienza

Sicilia

Vinificazione

le uve dopo essere arrivate in cantina vengono diraspate e pigiate, viene immediatamente avviata la fermentazione alcolica mediante l'inoculo di lieviti selezionati, la fermentazione avviene ad una temperatura compresa tra i 24° C ed i 28° C. Durante la fermentazione vengono fatti ripetuti e frequenti rimontaggi quotidiani per circa 8-10 giorni inoltre al secondo, quinto ed ottavo giorno vengono effettuati dei delestages, in funzione dell'annata e dell'estrazione di colore e tannini. Dopo la svinatura e una soffice pressatura delle vinacce, lo Syrah Piantaferro viene fatto decantare alla temperatura di 22-24° C per favorire la fermentazione malo-lattica ed appena ultimata viene travasato in vasche di acciaio per un affinamento di 3-6 mesi.

Conservazione e invecchiamento

il luogo ideale per la conservazione di questo importante vino rosso siciliano non deve avere sbalzi termici ed una illuminazione non intensa, con temperatura compresa tra i 12° C e i 16° C.

Colore

intenso, cupo di un intrigante rosso violaceo con delicati riflessi bruni.

Profumo

immediatamente si percepiscono le chiare ed identificative note speziate di pepe verde fuse con sensazioni di frutta rossa che ricordano la mora e la ciliegia, poi compare la complessità delle sensazioni mature che ricordano il tabacco e la vaniglia.

Sapore

ottimo l'inizio, imponente, elegante, buona la profondità e la sapidità, le leggere sensazioni acide e tanniche ben bilanciano la intrinseca morbidezza, un vino che si può definire raffinato.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

Premi