

# SYRAH

Sicilia DOC

Varietà di origine mediorientale che si esprime al meglio in terra siciliana grazie all'intensa luminosità e l'unicità dei terreni.

## ZONA DI PRODUZIONE

Le uve vengono coltivate sia a Sambuca di Sicilia, provincia di Agrigento, sia ad Acate, provincia di Ragusa. Nella prima tenuta si ottiene un vino più maturo e strutturato, nel secondo, invece, un prodotto più delicato e fruttato. Il tipo di allevamento impiegato è a spalliera, con densità media di impianto di 4.500 piante per ettaro.

## VARIETÀ E VINIFICAZIONE

UVE: 100% Syrah. È una varietà medio - tardiva, matura intorno alla fine del mese di settembre.

Raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica, diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce per 10-12 giorni a 25-26°C, fermentazione malolattica con batteri selezionati, maturazione per 10 mesi in barriques di rovere francese.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: ricco e suadente, note speziate di pepe nero e timo si fondono con quelle di frutti e bosco.

Palato: la sensazione tannica è vellutata e piacevole.

## GRADO ALCOLICO

13,5%

## ABBINAMENTI

Si accompagna con affettati saporiti, carni rosse ai ferri, selvaggina, formaggi affumicati e alle erbe. Da provare anche con un piatto di mare particolarmente saporito come il pesce spada al rosmarino.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

## RICONOSCIMENTI

STEMMARI Syrah 14 - Silver - Mundus vini - 2016

STEMMARI Syrah 14 - Silver /2 - Mundus vini - 2016

STEMMARI Syrah 14 - 91 pts - Ultimate Wine Challenge - 2016

STEMMARI Syrah 13 - Gold - Mundus Vini - 2015

STEMMARI Syrah 13 - Silver - CWSA - 2015

