



SYRAH / DOC SICILIA

Anche se il Syrah viene classicamente inteso come vitigno dal carattere internazionale, è innegabile che ormai viene felicemente coltivato in Sicilia da diverso tempo con ottimi risultati qualitativi. Generoso vitigno in grado di esprimere vini intensi e strutturati, eleganti e complessi, che fondono alle innate sensazioni speziate i freschi profumi dei frutti autoctoni. Importato in Sicilia dai Fenici, sembra essersi diffuso dalla zona di Siracusa nell'entroterra e per questo motivo ci sentiamo di definire anch'esso, a pieno titolo, facente parte del nostro autoctono patrimonio ampelografico. In azienda abbiamo puntato molto su quest'uva che è in grado di esprimere vini complessi ed eleganti di assoluto valore e prestigio che valorizzano fortemente il nostro patrimonio viticolo e la nostra biodiversità.


PATRÌ



SYRAH / DOC SICILIA

TERRITORIO / Sicilia centro-sud, Comune di Butera Contrada Punturo.

CLASSIFICAZIONE / D.O.C.

VITIGNO / Syrah in purezza.

TERRENO / Di medio impasto, tendenzialmente argilloso.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 300-350 m s.l.m

ESPOSIZIONE / Sud – Sud-Est.

ALLEVAMENTO / Vigneti allevati a spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 4.500. L'età media delle viti è di 15 anni.

RESA / 90 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vendemmia avviene manualmente e viene effettuata al mattino. Il vendemmiato viene diraspato e pigiato delicatamente. Successivamente viene svolta una macerazione prefermentativa a freddo ed una fermentazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione alcolica si effettuano rimontaggi e delestage per favorire una migliore estrazione dei tannini. Dopo la svinatura il vino viene lasciato maturare in botti e barrique di secondo e terzo passaggio per circa 6-8 mesi prima di essere imbottigliato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il vino si presenta rosso rubino con delle leggere note purpuree. Il profumo è elegante, complesso e tipico del Syrah con note delicatamente speziate che ricordano il pepe nero ed il cacao. In bocca è caldo, morbido con tannini docili e grande mineralità che dona una piacevole lunghezza.

ABBINAMENTI

Magnifico è l'abbinamento con carni alla griglia generosamente irrorate da freschi olii locali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 18° C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 13% vol.

Azienda Agricola Patri Rocco
via Lombardia 1
93016 Riesi (CL) – Italia
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
P. IVA 00176880854


PATRÌ