

# Syrah Sera



VILLA CARUMÈ



## TIPOLOGIA

**Vino:** Rosso  
**Classificazione:**  
Terre Siciliane IGT  
**Vitigno:** Syrah

## TYPE

**Wine:** Red  
**Classification:**  
Terre Siciliane IGT  
**Varietal:** Syrah



## VIGNETI

**Zona di produzione:** Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale  
**Suolo:** terreno di medio impasto, ricco in calcare e scheletro e dalla buona dotazione minerale  
**Altitudine:** 100-150 metri sul livello del mare  
**Viticoltura:** guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)  
**Clima:** insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate  
**Vendemmia:** prima decade di ottobre

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Vinificazione:** la maturazione viene spinta in pianta qualche settimana in più del normale, fino al raggiungimento di un leggero grado di appassimento. Le uve vengono raccolte manualmente, diraspatura e leggera pigiatura dell'acino, fermentazione a temperatura controllata 22-28°C e macerazione post fermentativa tutto della durata di almeno 30 gg  
**Affinamento:** 4-5 mesi in acciaio  
**Gradazione alcolica:** 14%

## ANALISI SENSORIALE

**Visiva:** colore rosso intenso con riflessi porpora  
**Olfattiva:** profonde note di spezie orientali, sentori di caramello  
**Gustativa:** frutta a bacca rossa matura e prugna, equilibrato e speziato, persistente con acidità equilibrata

**Abbinamento:** ottimo con carni brasate e arrosto  
**Temperatura di servizio:** 17-18°C



## VINEYARDS

**Production area:** Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)  
**Soil type:** medium texture soil rich in limestone and stones with a good mineral endowment  
**Altitude:** 100-150 m. above sea level  
**Viticulture:** guyot spurred cordon system with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)  
**Climate:** insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers  
**Harvest period:** first ten days of October

## VINIFICATION AND AGEING

**Vinification:** during ripening, the grapes are kept on the plant a few weeks longer than normal, until a slight degree of drying is reached. The grapes are harvested manually, destemmed and lightly crushed; fermentation is at a controlled temperature between 22 and 28°C and post-fermentation maceration all lasts at least 30 days  
**Ageing:** 4-5 months in stainless steel tanks  
**Alcohol content:** 14%

## TASTING NOTES

**Visual:** intense red colour with purple hues  
**Olfactory:** deep notes of oriental spices, hints of caramel  
**Taste:** ripe red fruit and plum, balanced and spicy, persistent with balanced acidity

**Pairing:** excellent with braised and roasted meats  
**Serving temperature:** 17-18°C

