

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
Viticultura: 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



IT-010-004
AGRICOLTURA ITALIA