

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Syrah



ASSULI
BAGLIO

Ruggiero



VIGNETO FONTANABIANCA



TIPOLOGIA

Vino: Rosso

Classificazione: Sicilia Doc

Vitigno: Syrah 100%

VIGNETI

Zona di produzione:

Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

Suolo:

terreno argilloso, di buona dotazione calcarea ed equilibrato contenuto di sostanza organica e azoto

Altitudine: 150-200 metri sul livello del mare

Viticultura:

spalliera coltivata a guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima:

insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia:

dalla prima alla seconda settimana di settembre; variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione:

diraspapigiatura soffice con macerazione di 15-20 giorni, variabile a seconda dell'annata. Estrazione tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26° C

Affinamento:

a fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi in acciaio per un periodo di 3/4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3/4 mesi

Gradazione alcolica: 13,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: Colore rubino intenso con riflessi violacei.

Olfattiva:

profuma di spezie, liquirizia, pepe e macchia mediterranea

Gustativa:

sapidità e freschezza, seguito da una speziatura persistente

Abbinamento: pasta fresca condita con ragù di carne

Temperatura di servizio: 17-18° C



Il Syrah è un vitigno a bacca nera diffuso in tutto il mondo, tra i dieci più diffusi e coltivati, ma è proprio la Sicilia oggi a vanarne la maggior superficie vitata. Una leggenda narra che derivi invece da Siracusa, legando il termine all'antica città di Aretusa.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Syrah



Ruggiero



FONTANABIANCA VINEYARD



TYPE

Wine: Red

Classification: Sicilia Doc

Varietal: Syrah 100%

VINEYARDS

Production area:

Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)

Soil type:

clay soil with a good amount of limestone and balanced content of organic elements and nitrogen

Altitude: 150-200 m. above sea level

Viticulture:

guyot trained vines with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)

Climate:

insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

Harvest period:

from the first to the second week of September, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification:

soft pressing and destemming with maceration from 15 up to 20 days, depending on the vintage. The extraction takes place through traditional pumping over. Fermentation temperature 26°C

Ageing:

after malolactic fermentation 3/4 months in stainless steel tanks, then in bottles for another 3/4 months

Alcohol content: 13,5%

TASTING NOTES

Visual: intense ruby red with purple hues

Olfactory:

scents of spices, liquorice, pepper and Mediterranean maquis

Taste:

freshness and sapidity followed by a lingering spiciness

Pairing: fresh pasta with meat sauce

Serving temperature: 17-18° C



Syrah is a black grape vine spread all over the world, and is one of the ten most widely planted and cultivated, but it is Sicily that now boasts the largest area under vine. Legend has it that it derives from Syracuse, linking the term to the ancient city of Arethusa.