

RINAZZO SYRAH

ROSSO IGT

Rinazzo, territorio sabbioso, di “rena”, quasi desertico. È da queste condizioni estreme che da uve syrah nasce un rosso strutturato, morbido e speziato.



TENUTE DI FAMIGLIA



UVE

Syrah in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Marsala - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: paleospiegia sabbiosa dal suolo semiarido che poggia su un substrato argilloso.

Altimetria: 100m sul livello del mare.

Clima: ambiente dalle condizioni semiaride e poco abitabili, subisce le forti escursioni termiche tipiche delle aree desertiche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta dall'ultima decade di agosto alla prima decade di settembre.

Lunga macerazione a temperatura controllata fino a completamento della fermentazione alcolica.

Affinamento di almeno 24 mesi in vasche di acciaio e barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso.

Profumo: note floreali di rosa accompagnate da aromi di melograno e frutti rossi, con accenni di pepe nero.

Gusto: morbido e strutturato, con note speziate di chiodi di garofano, piacevoli sentori di marasca e prugna e accenni di rosmarino.

ABBINAMENTI

Da abbinare a grigliate di carne rossa, stufati, bolliti e pasta ripiena. Servire a 18 -19°C.

GRADO ALCOLICO

14% vol

FORMATO

75 cl

