



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Autentici di Sicilia

Sicilia centro meridionale



Syrah

2023

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

ALTIMETRIA:

Da 50 a 300 m s.l.m.

ANNATA:

La Sicilia è stata caratterizzata da un autunno 2022 poco piovoso, con una primavera fresca e ricchissima di piogge continue fino al mese di Giugno 2023. Da giugno a luglio 2023 si assiste a temperature miti quasi primaverili. Dai primi di luglio inizia realmente l'estate siciliana con aumenti continui di temperatura fino al momento della raccolta.

VENDEMMIA:

Dalla quarta settimana di agosto alla terza di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La vinificazione del Syrah prevede la diraspatura dei grappoli dopo lo scarico in tramoggia. Segue una leggera pigiatura degli acini ed il caricamento del frutto nel fermentino di vinificazione. Da lì inizia la fermentazione alcolica gestendo la temperatura di fermentazione e le movimentazioni delle vinacce per gestire l'estrazione dalle bucce del colore, dei tannini e precursori aromatici. La fermentazione procede per circa 10 giorni ed al termine di questa il vino rimane a contatto con le bucce per almeno cinque giorni. Al termine della svinatura si attende la fermentazione malolattica. Dopo la malolattica segue un affinamento in vasca ed una serie di sfecciature per almeno 3 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Rosso intenso con riflessi violacei. 🍷 Al naso emergono note di confetture, frutti rossi e di pepe nero che ne confermano la grande espressività del vitigno. 🗨️ Il palato è ampio, vellutato e succulento, dal tannino presente ma garbato ed elegante.

ABBINAMENTI:

Da abbinare a piatti di carni alla brace, stufati, formaggi stagionati.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 3 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2019

DATI ANALITICI

Alcol 13,00 %vol., acidità totale 5,8 g/l, pH 3,45.

🌡️ 14 - 16 °C 🍷 75 cl