

RINAZZO

SYRAH

ROSSO TERRE SICILIANE IGT

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

UVE

Syrah in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta Rinazzo,
Marsala - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: paleospiaggia 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 vibrante.

Profumo: ha un naso elegante, floreale e fruttato, con intense note di frutta sotto spirito e potpourri, accompagnate da accenni di timo, pepe, cacao e caffè.

Gusto: secco, con una piacevole dolcezza che accompagna il sorso.

ABBINAMENTI

Da abbinare a piatti di carne come lo spezzatino con piselli e carote, oppure le costole d'agnello. Ideale anche con crudi di carne conditi con sale e capperi. Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

FORMATO

75 cl


TENUTE DI FAMIGLIA

