

Passimiento

Syrah Biologico

IGT Terre Siciliane

Indicazione Geografica Tipica

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Zona di produzione: Nord ovest della Sicilia

Tenore alcolico: 13,5%

Esame Organoleptico

Colore: Intenso rosso.

Profumo: Caratteristico, intenso, aromi di prugna, mirtillo, con fragranze di frutta secca.

Sapore: Rotondo, corposo, acidità armoniosa, tannini eleganti e morbidi.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

Abbinamento consigliato: Indicato con pasta, formaggi, selvaggina e carni rosse.

Dai vecchi vigneti scossi da intense pulsioni che salgono dalle profonde radici della terra per scuotere le migliori uve, prende vita questo vino dall'autentica fragranza mediterranea, vibrante ai venti caldi del sud e ai venti freddi del Nord.

Il nostro "maestro" di vigna decide il momento della vendemmia e come un direttore d'orchestra crea l'armonia di "passimiento", Syrah Bio.

Syrah è un vitigno a bacca nera internazionale che cresce bene in zone moderatamente calde. Le uve sono vendemmiate in anticipo rispetto alla maturazione del vitigno, così che tutta la freschezza dell'uva rimanga la caratteristica principale.

Il vitigno presenta al proprio interno biotipi molto produttivi che hanno origine di diverso livello qualitativo. Il grappolo è medio, allungato e cilindrico, dando come risultato generale un vino rosso rubino tendente al violaceo di buona struttura, molto aromatico, complesso e tannico.

La fermentazione è lenta e a temperature alte per estrarre gli aromi e i tannini. In seguito, avviene una soffice pressatura e il vino matura per qualche mese in vasche di acciaio. Il vino viene poi lasciato in vasche di acciaio per qualche mese.

