

Maroccoli 2016

Denominazione: Menfi DOC

100% Syrah

Il Syrah è un nobile vitigno mediterraneo che da il meglio di sé nei luoghi luminosi e asciutti come la nostra Sicilia. Per questo crediamo molto nel futuro di questa varietà nella nostra terra. Da una vigna straordinaria – Maroccoli a circa 400 mt, in un luogo incontaminato – nasce questa interpretazione del Syrah in una chiave moderna e rispettosa delle caratteristiche del vitigno. Imponente e impenetrabile, è un vino destinato a lungo invecchiamento.



PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
1999	Sambuca di Sicilia (Agrigento)	Maroccoli	Ulmo



VIGNETO: Maroccoli.

VARIETÀ: Syrah.

TIPO DI SUOLO: suolo ricco di scheletro, mediamente argilloso con abbondante frazione limosa.

ALTIMETRIA: 370 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 90 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 10-15 settembre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura seguita da 21 giorni di permanenza sulle bucce a 25 °C; dopo svinatura, segue fermentazione malolattica in acciaio e legno; affinamento per 14 mesi in barriques.

AFFINAMENTO: in barriques di rovere di Allier, 30% nuove

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: prima metà di marzo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,65 g/l.

PH: 3,58

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o invecchiare fino a 7/10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l

NOTE ORGANOLETTICHE: Spezie dolci orientali ed un lieve ricordo di cacao tostato accompagnano il vino in tutte le fasi degustative, adesso aprendo uno spazio al frutto nero nettissimo e solare, adesso a note più invernali di cuoio e humus. Tocco avvolgente che ricorda la consistenza del velluto con un finale di mentuccia e pepe nero.

ABBINAMENTO: Costolette d'agnello marinate e grigliate, accompagnate con della mentuccia o anche con una parmigiana ortodossa con della provola affumicata.