



SYRAH 2021

Sicilia DOC

Rosso intenso con riflessi violacei, al naso si presenta con note di frutti a bacca rossa, mirtilli e pepe.

Al palato è pieno con un elegante finale speziato.

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



Vendemmia 2021

Nonostante l'annata molto calda, con picchi di 40 gradi durante il mese di agosto, il ciclo vegetativo dei vigneti è risultato regolare grazie ai costanti venti del Nord e agli sbalzi termici notturni.

Ad aiutare i fenomeni climatici nel garantire la qualità delle uve sono intervenuti un'ottima gestione del vigneto con vegetazione molto espansa finalizzata a proteggere i grappoli dal sole, l'altitudine e la pendenza dei vigneti. L'equilibrio tra i componenti dei vari terroir, pianta, condizioni pedoclimatiche ed azione antropica ha assicurato ancora una volta un'annata memorabile per i nostri vini. La raccolta è stata anticipata nelle varie aree di una settimana circa.

Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Fulgatore, ad un'altitudine di circa 200m s.l.m. su un terreno di medio impasto tendente ad argilloso. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

Vinificazione

Macerazione e prima fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox a 24°C. Malolattica in acciaio. Una parte del vino viene affinato in botti di rovere per circa 6 mesi.

Uve

Syrah

Colore

Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo

Note di frutti a bacca rossa, mirtilli e pepe bianco

Gusto

Al palato è bilanciato, con un elegante finale speziato

Abbinamenti

Primi di carne, carne brasata, o una selezione di formaggi

Temperatura di servizio

16-18° C

Chiusura

Diam. 5

Dati tecnici

Alc: 14,00% A.T.: 4,95g/l Z.R.: 2,46g/l P.H.: 3,70

bottiglia GL 71 – raccolta vetro
capsula C ALU 90 – raccolta alluminio metalli
tappo FOR 51 – sughero raccolta rifiuti organici