



Curatolo Arini

SINCE 1875



Syrah IGT Terre Siciliane

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 VIGNETI

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.

VENDEMMIA 2017

Annate delle più insolite. Partita molto bene, con il giusto apporto idrico durante i cruciali mesi primaverili e una perfetta insolazione fino all'ultima settimana di luglio. Sono seguite tre settimane di caldo intenso che hanno influenzato in maniera decisiva le fasi fenologiche anticipando di molto la vendemmia.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale il 17 Settembre. 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.

Varietà: Syrah

Vigneti: Fulgatore, Sicilia Occidentale

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Olfatto: Note intense di frutti rossi, prugne e spezie, pepe nero e vaniglia **Palato:** Succulento, con tannini morbidi ed un finale speziato.

Maturazione: 60 Acciaio, 40% botti di rovere da 250 litri per 6 mesi

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

Temperatura di servizio: 18 C°

Chiusura: Diam 5

Vendemmia: 17 Settembre

Dati Tecnici: Alc:13,5% AT: 6.00g/l ZR: 3,5 g/l pH: 3.35