



## SYRAH 2020

Terre Siciliane IGT

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



### Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Fulgatore, ad un'altitudine di circa 200 metri 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

La raccolta manuale è avvenuta il 25 agosto. Diraspatura e fermentazione alcolica 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.

### Vendemmia 2020

Vento siciliano e giusta altitudine hanno insieme permesso un'ottima maturazione delle uve nonostante la siccità invernale e le scarse piogge primaverili. I mesi estivi sono stati molto caldi ma ventilati: il vento di ponente durante le ore più calde della giornata, tra le 11 e le 16, ha aiutato a contrastare le temperature elevate. Notevoli anche le escursioni termiche, da picchi di 40 gradi durante il giorno a 25 gradi la sera. Queste particolari condizioni hanno aiutato a preservare la qualità del frutto e le sue caratteristiche varietali. La raccolta è stata anticipata di qualche settimana rispetto agli anni passati.

### Uve

Syrah

### Colore

Rosso intenso con riflessi violacei

### Profumo

Frutti rossi, prugne e spezie, pepe bianco e vaniglia

### Gusto

Succulento, con tannini morbidi ed un 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.: 5,35g/l Z.R.: 3,20g/l P.H.: 3,81