



TERRELIÁDE

Terreliade
Contrada Portella Misilbesi
92017 Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. +39 0421 246 281
Fax +39 0421 246 417
www.terreliade.com
info@terreliade.com

Sulàri Sicilia I.G.T.

UVE:	Syrah
ZONA DI PRODUZIONE:	Sicilia
ALTIMETRIA:	200 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso, mediamente calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre, inizio ottobre
GRADO ALCOLICO:	14,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	5/7 anni

SCHEDA TECNICA

Il Syrah è per sua stessa natura una varietà duttile ed adattabile che si esprime in ogni singola area geografica con uno stile peculiare. La Sicilia non fa eccezione, anzi, crea, per le sue particolari condizioni ambientali, una espressione del tutto speciale, che accentua la "orientalità" del vitigno.

Dopo una vendemmia attenta a cogliere il punto più virtuoso della maturazione, avviene la pigiadiraspatura e quindi una macerazione a 28°C per diciotto giorni; dopo la fermentazione malolattica, la maturazione avviene per 10 mesi in fusti di rovere francese. L'affinamento in bottiglia perfeziona il complesso aromatico e contribuisce alla perfetta fusione dei componenti del vino.

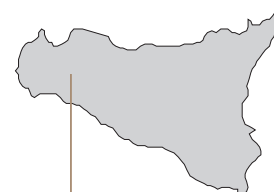
SCHEDA ORGANOLETTICA

Questo vino di impenetrabile fittezza nel colore rubino intenso, dichiara una personalità molto spiccata, basata su aromi speziati che vanno dal pepe nero al chiodo di garofano e ricordi di frutta rossa matura. Tannini potenti, sì, ma che non ingombrano la freschezza dell'uva d'origine, aiutati anche una gradevole venatura acida che si manifesta al palato in modo assai espressivo: il lavoro del legno è discreto, rispettoso del frutto e complice della sua rotondità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Gli abbinamenti consigliati riguardano sia la cultura culinaria siciliana sia i grandi piatti della gastronomia italiana in generale. Rosso di grande carattere, si abbina all'agnello alla menta, alla tagliata di manzo ma anche a formaggi stagionati importanti o a salumi particolarmente speziati.

Sulàri



Terreliade