



CORTE FERRO

SYRAH

riserva



INDICAZIONE DI QUALITA'

Delia Nivolelli
Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE

Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO

24 mesi in tonneaux da 500 litri di legno francese stagionato per 6 anni a Marsala. L'affinamento è completato da 6 mesi in bottiglia.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Non deve sorprendere che si tratti di un'uva "non locale". Il Syrah è infatti l'uva nera che interpreta meglio l'opera che la natura ha realizzato nelle terre siciliane d'occidente. Due anni di affinamento ne autorizzano l'appellativo di Riserva. Un connubio potenza/morbidezza implementata da un tocco di frutta e di fiori che una vena di legno rende intrigante. L'armoniosa rotondità che si trova in bocca non compromette la sua fragranza fruttata.

ABBINAMENTI

Un vino di tale autorevolezza non può che interpretare, sulle tavole, un ruolo di primo piano, tuttavia docilmente rispettoso di ogni pietanza, anche di quella più delicata o elaborata. Destinato a suggellare il pranzo a cui si tiene di più!

DATI TECNICI

Alcol 14,5% vol.