



## Maroccoli Syrah 2014

Denominazione: Menfi DOC

100% Syrah

Il Syrah è un nobile vitigno mediterraneo che da il meglio di sé nei luoghi luminosi e asciutti come la nostra Sicilia. Per questo crediamo molto nel futuro di questa varietà nella nostra terra. Da una vigna straordinaria – Maroccoli a circa 400 mt, in un luogo incontaminato – nasce questa interpretazione del Syrah in una chiave moderna e rispettosa delle caratteristiche del vitigno. Imponente e impenetrabile, è un vino destinato a lungo invecchiamento.

| PRIMA ANNATA | COMUNE DEL VIGNETO             | VIGNETI   | CANTINA |
|--------------|--------------------------------|-----------|---------|
| 1999         | Sambuca di Sicilia (Agrigento) | Maroccoli | Ulmo    |



**VIGNETO:** Maroccoli.

**VARIETÀ:** Syrah.

**TIPO DI SUOLO:** suolo ricco di scheletro, mediamente argilloso con abbondante frazione limosa.

**ALTIMETRIA:** 370 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.500 piante per ettaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 10-15 settembre.

**VINIFICAZIONE:** diraspapigiatura seguita da 21 giorni di permanenza sulle bucce a 25 °C; dopo svinatura, segue fermentazione malolattica in acciaio e legno; affinamento per 14 mesi in barriques.

**AFFINAMENTO:** in barriques di rovere di Allier, 30% nuove

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** prima metà di marzo.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,05 g/l.

**PH:** 3,50.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito o invecchiare fino a 7/10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Spezie dolci orientali ed un lieve ricordo di cacao tostato accompagnano il vino in tutte le fasi degustative, adesso aprendo uno spazio al frutto nero nettissimo e solare, adesso a note più invernali di cuoio e humus. Tocco avvolgente che ricorda la consistenza del velluto con un finale di mentuccia e pepe nero.

**ABBINAMENTO:** Costolette d'agnello marinate e grigliate, accompagnate con della mentuccia o anche con una parmigiana ortodossa con della provola affumicata.