

Sens(i)verso Syrah 2011

BIODINAMICO

Da uno spazio geografico di pochi ettari, determinatosi naturalmente negli anni grazie all'amore e alle sapienti cure che abbiamo profuso ai nostri vigneti ed al terreno che li cresce; in un sistema biologico-biodinamico unico per caratteristiche e tipicità, da pochi grappoli per ceppo, dal rispetto per quanto è già presente in natura e che in cantina si conserva dentro una bottiglia, da tutto questo nasce un vino irripetibile che esprime il sapere del territorio che l'ha prodotto.



CLASSIFICAZIONE
IGT Terre Siciliane.

CERTIFICAZIONE
Biologico.

ENOLOGO RESPONSABILE DELLA QUALITÀ
Gianfranco Cordero.

RESPONSABILE DELLA PRODUZIONE
Giuseppe Prisinzano.

VITIGNI
100% Syrah biodinamico.

UBICAZIONE VIGNETI
Castelbuono (PA) - Contrada Santa Anastasia 350 m. s.l.m.

COMPOSIZIONE TERRENO
Medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera a cordone speronato.

N. CEPPI PER ETTARO
4.000.

RESA PER ETTARO
4.000 kg.

VENDEMMIA
Raccolta manuale: fine agosto.

TECNICA DI PRODUZIONE
Vinificazione tradizionale in serbatoi di cemento senza l'ausilio di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti con temperatura controllata mediante rimontaggi, follature e delastage max 32°C.

Sens(i)nverso Syrah 2011

BIODINAMICO

PERIODO DI FERMENTAZIONE

20 giorni con macerazione sulle bucce.

MATURAZIONE

Affinamento in botti di rovere da 20-30 hl. per 12 per 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

14,5% in vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso porpora con riflessi violacei.

Al naso è pulito, si presenta con un bouquet di particolare ampiezza e freschezza su frutta rossa e note balsamiche. Leggero boisé.

Al palato è elegante e vellutato con ritrovate note di frutti rossi con tannini dolci e piacevoli.

Il suo aroma non lascia spazio all'indifferenza.

La sua persistenza gradevolmente lunga stimola l'assaggiatore a berne un altro sorso.

BICCHIERE

Calice ampio e trasparente di medio peso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° C.

16 - 18° C.

ABBINAMENTO

Indicato per piatti a base di carne alla griglia ed arrosto; formaggi a media stagionatura.

FORMATO

750 ml.