

Aquilæ Syrah

Terre Siciliane IGP



Bezeichnung Rotwein – Terre Siciliane IGP

Rebsorte Syrah

Flaschen/ Jahr 60.000

Produktionsgebiet Gemeinden von Canicattì, Naro, Racalmuto (Agrigento), Butera, Sommatina, Riesi, Gela (Caltanissetta)

Boden lehmhaltige Sandböden von mittlerer Dichte mit alkalischer Reaktion aufgrund des aktiven Kalkgesteins

Höhe von 200 bis 600 m Ü.d.M.

Durchschnittsalter der Rebstöcke 15 Jahre

Reberziehung Spalierziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 – 5000 Weinstöcke

Erträge 9 t/ha.

Weinlese September

Gärung in Stahl- und Betontanks bei einer Temperatur von 26°C mit vierfachem täglichem Umwälzen

Mazerationsdauer 6/8 Tage

Malolaktische Gärung komplett durchgeführt

Ausbau Acht Monate in Betontanks mit geeigneter Beschichtung

Ausbau in der Flasche Drei Monate bevor der Wein in den Handel kommt.

Serviertemperatur 18° C

Empfohlenes Glas mittelgroßes Glas für nicht gealterte Weine

Degustationsmerkmale

Farbe Intensives, leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen;

Nase In seinem Bouquet erkennt man feine und duftende Noten von Erdbeere, Maulbeere und Kirsche, die von intensiven Nuancen von Lorbeerblatt, hellem Tabak und grünem Pfeffer bereichert werden. Diese Aromen wechseln sich mit Noten von Humus, Menthol und Tinte ab.

Mund Im Geschmack ist der Wein weich und gut strukturiert. Er wird von leichtem und elegantem Körper mit leichten Tanninen gekennzeichnet, ist frisch und dynamisch. Er entfaltet sich überzeugend und protzt mit seiner unbestreitbaren Kostbarkeit.

Eigenschaften Der Wein ist ein netter und harmonischer Nektar mit leuchtender Persönlichkeit. Er bringt zum Ausdruck seine Eleganz, die ihn ausgewogen und angenehm zu trinken macht.

Gastronomische Empfehlungen Er soll zu duftender Lasagne mit Ragù, gegrillter Schweinewurst, Thunfisch-Filet mit Mandeln oder zu Hammel aus dem Ofen gekostet werden. Passt hervorragend zu Kutteln mit Sauce, Saltimbocca alla romana und Stockfisch mit Oliven und Kapern. Perfekt zu wohlschmeckendem, gealtertem Käse.