



Le Clay

2024

DOC Sicilia

Syrah - Biologico



Il Syrah è uno dei vitigni che meglio si esprime in ambienti caldi. Mantiene le sue caratteristiche varietali e dà vita a vini strutturati ma molto godibili. Una percentuale di argilla nel terreno, funge da riserva idrica e permette al frutto di raggiungere la piena maturazione. Abbiamo dunque dedicato il nome del nostro Syrah, Le Clay, al terreno argilloso su cui si trovano le nostre vigne.

Uve: Syrah

Sistema di allevamento: spalliera potata a cordone speronato

Densità di impianto: 4600 piante/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza in scheletro

Altitudine: 50 m s.l.m.

Epoca di raccolta: fine agosto e prima decade di settembre

Vinificazione: macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox, per 15 giorni circa.

Affinamento: il 50% di quindici mesi in botte grande e il restante 50% in serbatoi di acciaio inox. Dopo l'assemblaggio viene imbottigliato e rimane altri tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Gradazione Alcolica: 13,5 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 16-18°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: la dominante è speziata, con marcato riferimento al pepe nero e alla menta. Frutti a bacca rossa e note balsamiche definiscono l'aroma.

Gusto: il sorso risulta succoso, morbido e molto aromatico. La sua freschezza sapida sostiene il corpo rotondo e rende lunga la persistenza.

Abbinamenti: selvaggina, funghi, ragù di cinghiale, carni rosse grigliate, melanzane alla parmigiana, formaggi stagionati

Fondo Antico S.r.l. Società Agricola

Via Fiorame, 54/a - 91031 - Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: info@fondoantico.it sito web: www.fondoantico.it