

NADIR

SICILIA DOC SYRAH

VINO BIOLOGICO



All'interno della Tenuta Rapitalà giace un terreno dove scure argille e sabbie tufacee si alternano tra loro a circa 300-400 metri sul livello del mare. E' qui che viene coltivato l'inconfondibile carattere del Syrah, dai cui grappoli nasce il Nadir, l'antipode dello Zenit. Un vino che prende il nome dall'arabo Nazir, che significa profondo, raro, prezioso.

LE UVE

Syrah.

ZONA DI PRODUZIONE

Camporeale in provincia di Palermo.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

300-400 m s.l.m. esposizione nord-sud.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni argillosi e sabbie tufacee.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot tradizionale.

VENDEMMIA

A settembre le uve raggiungono il giusto punto di maturazione .

VINIFICAZIONE

Iniziale premacerazione a freddo di sei giorni, prima di quella tradizionale, a temperatura controllata a 25°C. Con queste tecniche si favorisce una migliore estrazione degli aromi e dei tannini, che risultano morbidi ed avvolgenti.

AFFINAMENTO

Una parte del vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di media tostatura e di primo passaggio. Dopo alcuni mesi di affinamento, viene riunito alla restante massa. Matura quindi in acciaio a temperatura controllata per un anno. In questo modo otteniamo un vino fragrante, fresco, fruttato mantenendo inalterate le caratteristiche varietali di struttura e potenza che il Syrah esprime nel caldo clima siciliano.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con damascature viola. Profumo avvolgente, con sentori di frutta matura e spezie tipiche di questo vitigno, e con piacevoli tracce di vaniglia. Al gusto si presenta pieno e delicato, con tannini dolci ed eleganti. Un armonico connubio tra la profondità di questo prodotto e l'unicità di questa meravigliosa terra.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

5 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, selvaggina e arrosti.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

