

Alico Nero d'Avola - Syrah

Sicilia

Denominazione di Origine Controllata



Tipologia: rosso - DOC Sicilia

Vitigno: 80% Nero d'Avola - 20% Syrah

Zona di produzione: Canicattì, Naro, Racalmuto, Castrofilippo, Ravanusa, Favara, Palma di Montechiaro e Cattolica Eraclea (Agrigento); Butera, Sommantino, Riesi e Serradifalco (Caltanissetta); Sclafani Bagni e Monreale (Palermo)

Tipo di terreno: terreni limo - sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

Altitudine: da 200 m. a 400 m.

Età media delle viti: 12 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente controspalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato

Piante per ettaro: 4000 - 5000

Resa per ettaro: 90 q.

Vendemmia: da metà settembre a metà ottobre

Fermentazione: in fermentini di acciaio e di cemento a 26° C. con quattro rimontaggi al giorno

Durata macerazione: 6/8 giorni

Fermentazione malolattica: totalmente svolta

Affinamento: sei mesi in vasche di cemento opportunamente rivestite

Affinamento in bottiglia: due mesi prima della commercializzazione

Temperatura di servizio: 18° C

Calice consigliato: di medie dimensioni, leggermente panciuto.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino scuro ma luminoso, con riflessi violacei;

Olfatto: generoso di sensazioni olfattive proprie della varietà che richiamano la susina rossa, la marasca, note di macchia mediterranea attraversata da sfumature molto piacevoli di pepe nero;

Palato: l'impressione aromatica si riscontra anche nel gusto, con una struttura armonica e morbida. La piacevole morbidezza non sopisce il suo carattere esuberante ma equilibrato, con tannini docili e vivi;

Abbinamenti gastronomici: ad un vino ricco abbiniamo pietanze corpose e di gusto come i cavati al sugo di maiale, al ragù o le paste informate sia di carne che verdure.

Per i secondi c'è l'imbarazzo della scelta, bene sulle carni rosse vive di fuoco ma anche su falsi magri e brasati, ma anche con piatti esotici come il riso e pollo al Cherry. Ottimo con i formaggi freschi e di media stagionatura, non solo vaccini.