

## Aquilæ Syrah

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta



**Tipologia:** rosso - Terre Siciliane IGP

**Vitigno:** Syrah

**Numero bottiglie prodotte nell'annata:** 60.000

**Zona di produzione:** Comuni di Canicattì, Naro, Racalmuto (Agrigento), Butera, Sommatine, Riesi, Gela (Caltanissetta)

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

**Altitudine:** da 200 m. a 600 m.

**Età media delle viti:** 15 anni

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

**Piante per ettaro:** 4000 - 5000

**Resa per ettaro:** 9 t.

**Vendemmia:** settembre

**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:** otto mesi in vasche di cemento opportunamente rivestite

**Affinamento in bottiglia:** tre mesi prima della commercializzazione

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Calice consigliato:** medio, da rossi non invecchiati.

### Note di degustazione

**Colore:** rubino intenso molto brillante, solcato da lampi violacei;

**Olfatto:** si riconoscono delicati e fragranti aromi di fragola, mora e ciliegia, impreziositi da intensi sentori di alloro, tabacco biondo e pepe verde, che si alternano a note di humus, mentolo e inchiostro;

**Palato:** morbido e di bella struttura, è caratterizzato da una trama agile ed elegante, con una componente tannica soave già ben legata al corpo del vino; fresco e dinamico, si dispiega autorevolmente, esibendo la sua indiscutibile raffinatezza;

**Caratteristiche:** nettare gentile ed armonioso, di personalità brillante, si esprime all'insegna di una squisita eleganza, che lo rende equilibrato e piacevolissimo da bere;

**Abbinamenti gastronomici:** da provare con delle profumate lasagne al ragù, salsicce di maiale alla brace, filetto di tonno alle mandorle, castrato al forno, con una gustosa trippa ben salsata, con i saltimbocca alla romana e del baccalà alle olive e capperi. Bene l'accostamento con dei sapidi formaggi stagionati.