

Scialo

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta



Tipologia rosso - Terre Siciliane IGP

Vitigno Nero d'Avola e Syrah in egual misura

Numero bottiglie prodotte nell'annata 40.000

Zona di produzione entroterra agrigentino - Comuni di Canicattì, Favara, Giardina Gallotti, Grotte, Naro, e Palma di Montechiaro

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 contropalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato

Piante per ettaro 4000 - 5000

Resa per ettaro 8 t.

Vendemmia Syrah settembre, Nero d'Avola fine settembre inizio ottobre

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

Durata macerazione 12 giorni

Fermentazione malolattica totalmente svolta

Affinamento 12 mesi in barili di Rovere francese

Affinamento in bottiglia sei mesi prima della commercializzazione

Temperatura di servizio 18° C

Calice consigliato ampio e panciuto, da rossi importanti.

Note di degustazione

Colore rubino molto intenso con una sfumatura porpora;

Olfatto si dispiega con accenti coinvolgenti e netti di ribes nero, ciliegie sotto spirito e confettura di more, attraversati da nuance di china, tabacco, ginepro, caffè, noce moscata e timo, fini e concentrati;

Palato il sapiente uso del legno ha reso il magnifico frutto di partenza ancora più ricco e possente, conferendogli un gusto pieno e deciso, quasi "scattante", molto vivace; notevoli anche i ben delineati tannini, fitti e già morbidi e soavi;

Caratteristiche appartiene alla categoria dei vini di grande caratura, eleganti e dalla personalità spiccata, è rotondo e complesso, pieno di una vitalità ed energia invidiabili, unite ad una rara piacevolezza di beva;

Abbinamenti gastronomici consigliabile l'unione con i ravioli di ricotta al sugo di maiale, i cavati al guanciale di suino nero dei Nebrodi il, fegato di cinghiale in umido, il gulasch alla paprika, il cosciotto di agnello ripieno agli aromi. Impeccabile il connubio con i formaggi a pasta dura stagionati e piccanti.