

## Scialo

Sicilia

Denominazione di Origine Controllata



**Tipologia Syrah:** - DOC Sicilia

**Vitigno** Syrah 100%

**Numero bottiglie prodotte nell'annata 2020:** 6400

**Zona di produzione:** Canicattì e Racalmuto

**Tipo di terreno** suoli leggeri prevalentemente sabbiosi, con una buona dotazione in calcare

**Altitudine** da 400 m. a 600 m.

**Età media delle viti.** 20 anni

**Sistema di allevamento:** prevalentemente contropalliera, con sistema a cordone speronato

**Piante per ettaro:** 4000

**Resa per ettaro:** 8 t

**Vendemmia:** seconda decade di settembre

**Fermentazione:** in serbatoi di cemento a temperatura controllata per circa 8/10 giorni

**Durata macerazione:** 8/10 giorni

**Fermentazione malolattica:** totalmente svolta

**Affinamento:** 12 mesi in barriques di rovere francese

**Affinamento in bottiglia** :almeno 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, attraversati da nuance di pepe nero e una speziatura tipica di questa varietà;

**Palato:** il sapiente uso del legno ha reso il magnifico frutto di partenza ancora più ricco, i tannini risultano ben delineati ma vellutati;

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