



Le Clay

Syrah - Sicilia DOC

Il Syrah è uno dei vitigni che meglio si esprime in ambienti caldi. Mantiene le sue caratteristiche varietali e dà vita a vini strutturati ma molto godibili. Una percentuale di argilla nel terreno, funge da riserva idrica e permette al frutto di raggiungere la piena maturazione. Abbiamo dunque dedicato il nome del nostro Syrah, Le Clay, al terreno argilloso su cui si trovano le nostre vigne.

Denominazione: Rosso DOC Sicilia Syrah

Uve: Syrah

Sistema di allevamento: spalliera potata a cordone speronato

Densità di impianto: 4600 piante/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ettaro

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza in scheletro

Altitudine: 50 m s.l.m.

Epoca di raccolta: fine agosto e prima decade di settembre

Vinificazione: macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio, per 15 giorni circa.

Affinamento: 25% in botte di rovere francese per un anno, la restante parte in serbatoi di acciaio e in bottiglia.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 16°- 18°C

Prima annata prodotta: 2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: la dominante è speziata, con marcato riferimento al pepe nero e alla menta. Frutti a bacca rossa e note balsamiche definiscono l'aroma.

Gusto: il sorso risulta succoso, morbido e molto aromatico. La sua freschezza sapida sostiene il corpo rotondo e rende lunga la persistenza.