

Sicilia DOC Syrah Nadir 2017 Tenuta Rapitalà Vino Rosso

cod.: v00140



Scheda tecnica

NOME COMPLETO Sicilia DOC Syrah Nadir 2017 Tenuta Rapitalà

DENOMINAZIONE Sicilia

ANNATA 2017

DOSAGGIO Secco

PAESE Italia

REGIONE Sicilia

VITIGNO Syrah 100%

AFFINAMENTO Acciaio

FORMATO 0,75 L

AROMI Frutta matura, Spezie, Vaniglia

GRADO ALCOLICO 13,5 %

TEMPERATURA 18 ?

SOLFITI Contiene solfiti

Media Voti

3,15 / 5

Vota il prodotto!

?????

Prodotto votato da 7 utenti

Descrizione

Il vino Nadir nasce nei vigneti selezionati della Tenuta Rapitalà, situati a circa 450 metri sul livello del mare, in provincia di Palermo.



Il nome richiama l'arabo Nazir, che significa profondo, raro, prezioso.

Viene ricavato interamente da uve Syrah, raccolte a metà settembre al giusto punto di maturazione. Dopo una premacerazione a freddo di circa 3 giorni, il vino rimane sulle bucce alla temperatura controllata di 25°C. Questo per esaltare la qualità degli aromi e ammorbidire l'aggressività dei tannini. Dopo un rapido passaggio in barrique di rovere Allier di una parte del prodotto, per la fermentazione malolattica, il vino matura in acciaio per circa 12 mesi. Segue imbottigliamento e affinamento in vetro.

Presenta un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso porta intensi profumi di frutta matura e spezie, tipiche del vitigno Syrah, con aromi delicati e piacevoli di vaniglia sullo sfondo. In bocca risulta pieno, delicato e con tannini eleganti e dolci.

Si abbina egregiamente con carni rosse, selvaggina e carni arrosto.

EUR 18,50
iva inc.

