



LA CLARISSA
Syrah Bio
Sicilia DOP / Patti Piccolo- Alcamo

LA CLARISSA

SYRAH / DOP SICILIA BIO // PATTI PICCOLO - ALCAMO

Questo vino è un esempio perfettamente riuscito di vino equilibrato e speziato. Di colore rosso rubino, dalle sfumature violacee, il profumo intenso e fruttato con sentori di more e spezie tra le quali spicca il pepe nero

ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**

Uve - **syrah**

Esposizione - **nord est, sud ovest**

Altimetria s.l.m - **tra 300 e 350 m**

Tipologia di terreno - **medio impasto**

Anno d'impianto - **2005**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **5.200**

Forma di allevamento - **controspalliera**

Potatura - **guyot a 6 gemme**

Resa Kg/pianta - **2,28**

Epoca di vendemmia - **fine settembre**

Condizione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Tempi di macerazione delle bucce **14 giorni**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **22-24**

Duata della fermentazione in giorni **14**

Fermentazione malolattica **si**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **1 mese**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **14 %**

Zuccheri residui **2,16 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **rosso intenso con evidenti riflessi violacei**

Odore - **ricco e suadente, note di confettura di more e ribes accompagnano quelle speziate di pepe nero**

Sapore - **equilibrato, morbido, dai tanini non irruenti, corposo, persistente**

Si accompagna con affettati saporiti, carni rosse ai ferri, selvaggina, agnello. Tra i formaggi da prediligere gli affumicati e/o stagionati

Temperatura di servizio **16 °C**