



SETTESOLI

CORALE SYRAH APPASSIMENTO IGT



País, Região e Sub-região

Itália / Sicília / Menfi



Vinhedo

Vinhas de baixa altitude plantadas até 55m acima do nível do mar. Existem cinco tipos diferentes de solos: argiloso, calcário, arenoso, areia com argila, e areia com limo, que nesta área mudam de palmeira em palmeira, criando uma incrível tapeçaria de cores. Assim, cada casta é produzida no seu solo ideal, conferindo ao vinho um perfil único e inconfundível e de excelente qualidade.



Uva

100% Syrah



Safra

2022



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação malolática em tanques de aço inox, maceração a 28° C. Maturação pelo período de 7 meses em tanques de aço inox e descanso em garrafa por 1 mês.



Notas de Degustação

As uvas são deixadas nas vinhas para secar naturalmente dando vida a vinhos encorpados e suculentos. A syrah prefere solos arenosos e a colheita é feita após 15 dias da época habitual, pelo método conhecido como “appassimento”. A fermentação decorre entre 10 a 15 dias em tanques de aço inox com temperatura controlada, o envelhecimento é feito em tanques de aço inox e posteriormente em garrafa durante pelo menos 3 meses.



Harmonização

Acompanha bem almôndegas de carne com molho de tomate e queijos curados.



Sobre a Vinícola

Um grupo de enólogos iluminados, com coragem para mudar, investir, plantar e esperar. Um time que cresce e se torna compacto, como muitas uvas em um único cacho: é assim que essa comunidade escreve sua própria história em rótulos que hoje chegam em mais de 40 países ao redor do mundo, a partir desses 6.000 hectares de vinhedos que crescem exuberantemente entre o sol da Sicília e as carícias da brisa do mar. Uma história feita de histórias: dois mil membros e sessenta anos de vida. Uma história que revive neste álbum de memórias, uma viagem por esse território para viajar juntos dentro de cada garrafa. Assim é a Cantine Settesoli.