



Syrah Maroccoli

Sicilia IGT, Aziende Agricole Planeta

Ein betörender Botschafter Siziliens

Beschreibung:

Ohne visionäre Figuren wie Diego Planeta sähe Siziliens Weinlandschaft heute anders aus, denn er erkannte nicht nur als einer der Ersten das Potenzial der Insel für Qualitätsweine, sondern öffnete den Weinhorizont der Winzer auch für neue Rebsorten, wie beispielsweise Syrah. Der Syrah Maroccoli wächst auf Kalkstein mit sandigen Schichten in 400 Metern Höhe. Der Boden speichert die rare Feuchtigkeit, ein kühler Windhauch in der Nacht sorgt für Finesse und Aromabildung. Die Mikrofauna dort ist sehr aktiv, die Rebe muss kämpfen, um zu überleben – und liefert dafür hochreifes Lesegut. Orientalische Gewürze in der Nase, am Gaumen dunkle Früchte, viel Pflaume und weisser Pfeffer, alles in vollendeter Harmonie mit weichem Abgang und langem Nachhall.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet intenso ed esuberante di pepe, chiodi di garofano e rosmarino; sentori di ribes nero, chicchi di caffè e confettura di frutti rossi. La nota fruttata più forte è il latte di fico. Al palato, la giovinezza del tannino e la freschezza del frutto predominano; l'effetto si rivela pienamente. Non è il tannino a occupare il palato, ma il vino in tutta la sua pienezza. Un Syrah potente ed espressivo;

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Aziende Agricole Planeta

Allevamento: in barrique

Varietà d'uva: 100% Syrah

Artikelnummer: 0139406

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah Maroccoli

Sicilia IGT
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Allevamento:	in barrique
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.