LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Syrah
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Molino a Vento
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, très épicé, notes boisées très discrètes, peu de tanins
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% syrah
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine Molino a Vento (littéralement Moulin à vent) fait partie de la maison Tenute Orestiadi. Les vignobles s'étendent autour de Gibellina, dans la Valle del Belìce, non loin de Trapani et de la côte ouest de la Sicile. Le nom Molino a Vento renvoit aux moulins à vent dont l'histoire, en Sicilie, est indissociable de celle du vin. C'est effectivement grâce à ces derniers que les hautes températures estivales sont atténuées, permettant par la même occasion des excursions thermiques exceptionnelles qui sont fondamentales au cycle vital de la vigne. Les conditions climatologiques et la situation des vignobles sont autant de conditions parfaites à la culture organique de deux cépages autochtones : Grillo et Nero d'Avola. Le Syrah a une couleur rouge très foncé. Le nez développe des arômes de fruit noir, d'épices méditerranéennes, avec une note de bois fumé. La bouche est pleinement juteuse et élégante et la finale agréablement fruitée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux
Origine	Vignobles situés dans les collines de Gibellina, 100-300m d'altitude, Guyot. Sol argilo-calcaire, riche en substances organiques et en fer.
Rendement	3.800-4.200 pieds/ha - 13.000 kg/ha
Vendange	Début septembre
Vinification	Les raisins sont récoltés à pleine maturation phénolique et fermentent pendant 12-15 jours à 24°-30°C avec remontages journaliers. Maturation de 2-4 mois en foudres.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	2-4 mois en foudres.
Production	60.000