LICATA
WIJNFICHE

Naam	Syrah
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Molino a Vento
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, nauwelijks waarneembare tannines
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	100% syrah
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Wijndomein Molino a Vento (letterlijk vertaald Windmolen) is onderdeel van wijncoöperatie Tenute Orestiadi. De wijngaarden bevinden zich rond Gibellina, in de Belice vallei in de buurt van Trapani aan de westkant van Sicilië. De naam Molino a Vento verwijst naar de molens die in Sicilië onlosmakelijk verbonden zijn met de wijn door de wind. Het is immers de wind die de hete zomers verzacht en daardoor ongelofelijke variaties brengt in temperaturen, wat van vitaal belang is voor de wijnranken. De klimatologische omstandigheden en de ligging van de wijngaarden creëren perfecte voorwaarden voor het organisch cultiveren van twee autochtone en biologische variëteiten, nl. Grillo en Nero d'Avola. De Syrah heeft een braambes rode kleur. In de aroma's vinden we zwart fruit, mediterraanse kruiden met een vleugje gerookt hout. De smaak is sappig vol en elegant met een aangename fruitige afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijngaarden in de regio Gibellina op 100-300m hoogte. Bodem van klei en leem met substanties van ijzer en organische stoffen.
Opbrengst	3.800-4.200 stokken/ha - 13.000kg/ha
Oogst	Begin september
Vinificatie	Na de oogst fermenteren de druiven tussen 12 en 15 dagen bij een temperatuur van 24-30°C met dagelijkse remontages. De rijpting vindt plaats in houten foeders en duurt tussen 2 en 4 maanden.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	2-4 maanden in houten foeders
Productie	60.000