

LIGAME

Syrah / IGP Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

La Disa, in dialetto siciliano *liame*, è una pianta erbacea spontanea molto resistente. Nel nostro territorio e in gran parte della Sicilia rurale di parecchi decenni fa, veniva usata dagli agricoltori per legare le viti. L'abbiamo presa a simbolo per questo vitigno dalle antichissime origini, che alcuni autori fanno risalire alla città persiana di Shiraz. Il Syrah di oggi proviene sicuramente dalla valle del Rodano e da lì si è diffuso nel mondo e ha trovato in Sicilia una terra vocata per la sua coltivazione.



Zona di origine

Sicilia, Camporeale e Alcamo (Pa)

Vitigno

100% Syrah

Forma di allevamento

spalliera a guyot

Periodo di vendemmia

prima decade di settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

80 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano e trasportate in cantina all'interno di piccole ceste. Successivamente vengono diraspate e aggiunte di mosto a fermentazione naturale, preparato nei giorni precedenti con le uve della stessa vigna. La fermentazione procede per circa nove giorni alla temperatura di 25°C, al termine della quale le vinacce sono separate dal vino e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene anch'essa spontaneamente, il vino affina per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet: intenso e fruttato, caratterizzato da sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra cui spicca il pepe nero e un finale di liquirizia e cacao. Sapore: al palato presenta una buona struttura e persistenza, è morbido e abbastanza fresco, con una media tannicità.

Temperatura di servizio

18-20°C

Formati disponibili

casse con 6 bottiglie da 0,75 l