

Салиер де ла Тур Сира DOC

Sallier de La Tour Syrah DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Сицилия DOC
Винарна	Таска, Салиер де ла Тур

Технически данни

Сортов състав	Сира
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Традиционна винификация за червени вина: ферментация при контролирана температура от 28°C за около 20 дни, последвана от пълна малолактична ферментация.
Отлежаване	30% от виното отлежава 12 месеца във френски дъбови бъчви второ и трето пълнене и 70% остава в съдове от неръждаема стомана.

Описание

Накратко	Сортът Сира намира едно от най-изящните си изражения на остров Сицилия и Салиер де ла Тур Сира DOC е доказателство за това. Лозето Ex-Pereto има глинеста структура на почвата, обогатена с пясък, така че е влажна през пролетта и суха през лятото. Почвата е много богата на калий, което благоприятства отличното узряване на гроздето и натрупването на захари, аромати и антоцианини. Югозападното изложение гарантира добра светлина и топлина през лятото.
----------	--

Дегустационни бележки	Наситен, рубиненочервен цвят. На нос: горски плодове и нотки на билки, обогатени от пикантни аромати на черен и бял пипер. На вкус виното е добре балансирано, гладко с кадифени танини и приятен, дълъг финал.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Паста с домати и месен сос, сирена, пиле на скара и азиатска кухня.
-------------------	---

Бележки

