www.alcesti.it

Admeto - Syrah

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Si discute tuttora dell'origine di questo vitigno. L'unica certezza che possiamo sostenere è che le nostre uve di Syrah esprimono il carattere forte, temprato dal sole siciliano. Raccolte manualmente in piccole cassette, le uve vengono diraspate e macerate ad una temperatura controllata tra i 24 e 27°C; l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox ed in barriques di legno francese per 6 mesi. Un mese in bottiglia prima di essere commercializzate.

We are still discussing about the origin of this variety. The only certain thing we can support deals with our Syrah grapes expressing strong character, tempered by the Sicilian sun. Harvested by hand in small crates, the grapes are de-stemmed and macerated at a temperature controlled between 24 and 27° C, the wine is matured in stainless steel containers and barrels French oak for 6 months. Then remain a month in bottle before being marketed.

ALCESTI

In vigna / *in the vineyard*
resa per ha / *yield per hectares*
90 q.li
sistema di allevamento / *training system*
spalliera
sistema di potatura / *type of pruning*
guyot
anno di impianto / *first planted in*
1990

le uve sono state vendemmiate dal 5 al 12 settembre
grapes harvested between the 5° and 12° day of september

Durante la degustazione è possibile notare il rosso intenso con riflessi violacei e gradevoli sentori di frutta a bacca rossa. Speziato, pieno ed armonico. Consigliamo l'abbinamento con piatti a base di carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura.

During tasting you can see the red intense violet with pleasing hints of red berries. Spicy, harmonious and full flavored. We advice pairing with dishes of red meat, game and varieties of strong cheeses.