

---

## Nadir Syrah Sicilia DOC

---



PRODUCENT: Tenuta Rapitalà

LAND/REGION: Italien / Sicilien

ARTIKELNR: 5306701

PRIS: 159,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Syrah

ÅRGÅNG: 2019

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 5 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

### BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av lera och sand och vingården ligger på mellan 300-400 m.ö.h i nord-sydlig riktning. Skörden sker under perfekta förhållanden i mitten av september. Vinet genomgår kall macerering under 6 dagar innan traditionell macerering under temperaturkontroll. En del av vinet genomgår malolaktisk fermentering i nya barriquer under några månader, därefter pumpas vinet över till ståltank och lagras ett år under temperaturkontroll. Tonerna i vinet går åt mogna björnbär, plommon, örter, viol och vanilj. Avslutningen är lång med elegant tanninstruktur.

### MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till rött kött, grytor och stekar.

Provningsnotering:

.....  
.....  
.....

Idag är Tenuta Rapitalà en av Siciliens mest välrenommerade prestige-producenter. Det är sonen Laurent som driver företaget vidare, med samma starka passion och stora omsorg som sina föräldrar. Egendomen består av 225 hektar vingårdar, som ligger på kullarna mellan Camporeale och Alcamo på 300-600 meters höjd. Jorden består av lera och sand om vartannat. Den stora egendomen erbjuder en mosaik av olika mikroklimat beroende på jordmån, läge och höjd som de varsamt förvaltar fram till det färdiga vinet. Namnet Rapitalà kommer från arabiska ordet "Rabidh-Allah" - "Allah-floden", som flyter genom egendomen och marken här har odlats sedan antiken. Genom århundranden har generationer av odlare satt sin prägel och identitet på landskapet. Arbetet på gården sker i samklang med naturen och från skörden 2021 kommer vinerna att vara ekologiskt certifierade.