

  
*Caruso & Minini*

# DELIA NIVOLELLI

## SYRAH RISERVA



### INDICAZIONE DI QUALITA'

Delia Nivolelli  
Denominazione di Origine Controllata

### VINIFICAZIONE

Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

### AFFINAMENTO

24 mesi in tonneaux da 500 litri di legno francese stagionato per 6 anni a Marsala. L'affinamento è completato da 6 mesi in bottiglia.

### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Non deve sorprendere che si tratti di un'uva "non locale". Il Syrah è infatti l'uva nera che interpreta meglio l'opera che la natura ha realizzato nelle terre siciliane d'occidente. Due anni di affinamento ne autorizzano l'appellativo di Riserva. Un connubio potenza/morbidezza implementata da un tocco di frutta e di fiori che una vena di legno rende intrigante. L'armoniosa rotondità che si trova in bocca non compromette la sua fragranza fruttata.

### ABBINAMENTI

Un vino di tale autorevolezza non può che interpretare, sulle tavole, un ruolo di primo piano, tuttavia docilmente rispettoso di ogni pietanza, anche di quella più delicata o elaborata. Destinato a suggellare il pranzo a cui si tiene di più!

### DATI TECNICI

Alcol 14,5% vol.