

Segreante 2016 – Cru

***Segreante** è un Syrah vinificato in purezza, che nasce sulle coste della Sicilia occidentale. Al palato sfoggia una personalità decisa, che sa coniugare la forza avvolgente del vitigno, dalla tipica nota speziata, all'eleganza e all'equilibrio.*

Deve il suo nome alla tradizione araldica che definisce Segreante (rampante) il grifone impresso sullo stemma aziendale, simbolo di potere e bellezza.

Classificazione: DOC Sicilia

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da Ramisella, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

Uvaggio: Syrah 100%

Gradazione alcolica: 14,5%

Note di degustazione: rosso splendente, impenetrabile con riflessi porpora. Frutta rossa, frutti di bosco e persistenti note terziarie di tostato, cubano, e bacca di vaniglia, per finire con pepe nero e leggeri accenni balsamici. Un manto vellutato avvolge la bocca, nello stesso tempo potente, ricco e piacevole, giustamente tannico, di lunga e piacevole persistenza

Abbinamenti: accompagna egregiamente carni rosse, arrostiti, selvaggina, brasati, taglieri a base di salumi e formaggi di media stagionatura. Servire a 16-18° C

Prima annata: 2005

Bottiglie prodotte: 5.500

Informazioni sui vigneti: le uve del Segreante arrivano da vigne di oltre 20 anni di età, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 q

Terreno: pianeggiante, di medio impasto con tendenza all'argilloso





Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a cordone speronato

Vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio, a temperatura controllata, con macerazione per 2 settimane. Fermentazione malolattica svolta.

Affinamento: in *barrique* di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 14 mesi, e ulteriori 3 mesi in bottiglia