

EUGHENÈS

NATO BENE

*Eughenès dal greco "nato bene", è una linea che comprende vini importanti e di carattere.
Eughenès Syrah Nero D'Avola è struttura e longevità.*

Syrah Nero D'Avola 2016

Territorio di produzione: Sicilia occidentale, nelle aree di Petrosino, Marsala e Mazara del Vallo.

Denominazione: IGP Terre Siciliane

Varietà: 60% Syrah; 40% Nero D'Avola

Suolo e clima: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Annata: un'ottima annata quella del 2016, la quale ha favorito un ottimo sviluppo fenolico. Una stagione estiva equilibrata, con poche perturbazioni e scarsi picchi di calore.

Vinificazione ed affinamento: fermentazione in silos di acciaio con macerazione sulle bucce a 20-25°C. Maturazione per circa 6 mesi in vasche di cemento e successivamente un passaggio in barrique per almeno 1 anno. Affinamento in bottiglia per un paio di mesi.

Profilo organolettico: Eughenès Syrah Nero D'Avola si presenta con un colore granato intenso. Spiccano note di more e ciliegie mature, note speziate di pepe nero e sentori tostati di mandorla e tabacco dati dalla lunga maturazione in legno. Un vino rotondo ed avvolgente, con un finale molto elegante.

Food pairing: un rosso prestigioso da abbinare a piatti di carne importante come una scaloppina di capriolo o piatti succulenti a base di cinghiale.

Dati analitici

ph 3.50

acidità 5.30

alcol 14.50%

residuo zuccherino 8g/l



*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

