



Caruso & Minini "Sirà" Syrah

Artikelnummer: X5362CM0101

Ursprung: Sicilien

Druva: Syrah

Årgång: 2023

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Sirà är ett smakrikt och uttrycksfullt rött vin från västra Sicilien som fångar den solmogna karaktären hos Syrah i medelhavsklimat. Vinet har en djup rubinröd färg och generösa aromer av mörka bär, plommon och svarta körsbär, kombinerat med inslag av svartpeppar, orientaliska kryddor och en lätt rostad ton.

Smaken är fyllig och omslutande med mjuka, välintegrerade tanniner och en balanserad syra som ger struktur och längd. Frukten är mogen men behåller friskhet, vilket skapar ett vin som är både kraftfullt och elegant – med en varm, kryddig avslutning som tydligt speglar det sicilianska ursprunget.

Sirà kombinerar Syrahdruvans internationella karaktär med den västsicilianska terroirens sol och havsbris, vilket ger ett vin med både djup och charm – tillgängligt men med tydlig personlighet.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna skördas för hand med noggrann selektering för att säkerställa optimal mognad och kvalitet. Efter avstjälkning sker maceration och jäsning i temperaturkontrollerade ståltankar vid cirka 25°C under 15–20 dagar för att extrahera färg, arom och struktur.

Efter genomförd malolaktisk jäsning i ståltank lagras vinet cirka 4 månader i 500-liters tonneaux, vilket ger rundhet och subtila fattoner utan att dominera frukten. Därefter vilar vinet ytterligare omkring 8 månader i ståltank för att återfinna balans och harmoni innan buteljering.

Passar till:

Grillad entrecôte eller lamm – vinets kryddighet och struktur möter köttets salta och rostade toner.

Pasta med ragù eller mustiga tomatsåser – frukten och syran balanserar rätten.

Viltfärsbiffar med örter – speglar vinets peppriga och aromatiska profil.

Hårda lagrade ostar – tanniner och frukt samspekar fint med ostens salta.

Medelhavsinspirerade rätter med aubergine och rosmarin – lyfter vinets varma, kryddiga karaktär.

Information om producent:

Vinodlingarna, Giummarella och Cuttaia, ligger i Marsala, på Siciliens västligaste kust, och täcker en yta på mer än 120 hektar på en höjd från 200 upp till 450 meter över havet, är hållbarhetscertifierade Equalitas, och den del av ytan, tillägnat Giovanna Carusos BIO projekt, är ekologiskt certifierat.

Området, som ligger 20 kilometer från havet, kyles av hårda vindar, men är ändå tillräckligt långt inåt land för att skyddas från eventuella skador. Marken består av alluvial jord, rik på vatten och organiska ämnen. I jorden finns stora stenar, kallade cuti på lokal dialekt, som ger en distinkt mineralitet till druvorna och drar åt sig värme från solen som de överför till vinstockarna vilket ger en tidig mognad av druvorna och en hög fin syra. Caruso & Minini odlar inhemska druvor som Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato och Perricone, men också internationella vinstockar som Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah och Merlot.