Scheda Tecnica / *Data Sheet*

MELAIU

ISOLA DEI NURAGHI
SYRAH 2024

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: 100% Syrah
VINIFICAZIONE: Le uve vengono selezionate attentamente sia in vigna che in cantina, al loro arrivo vengono separati i raspi e si procede alla macerazione e fermentazione, permettendoci di estrarre tutte le qualità coloranti e aromatiche presenti sull'acino. Dopo alcuni mesi d'affinamento in acciaio il vino viene trasferito in barrique nuove per alcuni mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso presenta un bouquet molto complesso che spazia dalle sensazioni di more e piccoli frutti rossi, arrivando alla speziatura di pepe nero, liquirizia e cacao amaro, con un leggero finale balsamico. Al gusto il vino si presenta che una grande eleganza dei tannini, dal grande corpo equilibrato e ben bilanciato con l'acidità. Ottima capacità d'invecchiamento.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50 %vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 16 - 18 C°
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina a tutta la selvaggina, con piatti a base di cinghiale e formaggi stagionati.

GRAPES: 100% Syrah
WINE-MAKING: The grapes are carefully selected both in the vineyard and in the cellar, when they arrive the stems are separated, maceration and fermentation are carried out, allowing us to extract all the coloring and aromatic qualities present on the berry. After a few months of aging in steel, the wine is transferred to new barriques for a few months.
TASTING NOTES: intense red color with violet reflections, the nose has a very complex bouquet that ranges from sensations of blackberries and small red fruits, to the spiciness of black pepper, licorice and bitter cocoa, with a light balsamic finish. On the palate the wine presents itself with a great elegance of tannins, with a large balanced body and well balanced with acidity. Excellent aging capacity.
ALCOHOL DEGREE: 13,50 % vol.
SUGGESTED SERVING TEMPERATURE: 16 - 18 °C
FOOD PAIRINGS: It goes well with all game, with dishes based on wild boar and aged cheeses.

LiSignori