Di Legami

Syrah "Zafaràna"

En mjuk och fyllig, varmfruktig Syrah i en härligt drickvänlig stil.

Djupt röbinröd färg. Doften är intensiv, med mogen röd frukt och torkade blommor, söta kryddor, balsam och vanilj.
Smaken är varm, fyllig och ihållande med mogen frukt och välutvecklade tanniner.

Ett utmärkt vin att njuta i glaset eller som följeslagare till smakrika vegetariska rätter, rött kött och lagrade ostar.

Endast 3 000 flaskor produceras varje år.

Årgång	2019
Druvor	100% Syrah
Alkoholhalt	14%
Växtplats och jordmån	Vingårdens odling ” Zafaràna” på mjuka kullar omkring 350 meter över havet på västra delen av Sicilien i regionen Trapani.
Skörd	Druvorna skördas för hand under andra halvan av september. Endast de finaste druvorna väljs ut.
Vinframställning	Druvorna pressas, avstjälkas och macererar i ståltankar vid kontrollerad temperatur. Därefter mognadslagring.
Mognadslagring	Vinet mognar i 500-liters tonneaux i 14 månader. Förädlingen fortsätter i flaskan i ytterligare 3 månader.
Servering	16 °C
Avsmakning	Djupt röbinröd färg. Doften är intensiv, med mogen röd frukt och torkade blommor, söta kryddor, balsam och vanilj.

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

	Smaken är varm, fyllig och ihållande med mogen frukt och välutvecklade tanniner.
Passar till	Ett utmärkt vin att njuta i glaset eller som följeslagare till smakrika vegetariska rätter, rött kött och lagrade ostar.
Lagringspotential	Gott att dricka nu men utvecklas med lagring.
Förpackning	Flaska 750 ml
Professionella betyg och utmärkelser	

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Di Legami

Trapani | Vinmakare Sebastiano Polinas

Di Legami är vackert belägen i det böljande landskapet i regionen Trapani på västra Sicilien, sydväst om sjön Lago Rubino. Vingården är familjeägd i tredje generationen - Giuseppe och Gabriella Di Legami sköter nu den skatt som överlämnats till dem av deras morföräldrar och har som mål att förmedla till kommande generationer samma passion, kärleken till jorden, vingården och det goda vinet.

Den småskaliga vinproduktionen sker helt ekologiskt med stor kunskap och respekt för de inhemska druvsorterna som står i tydligt fokus. De druvor som odlas är främst Grillo, Nero D'avola och Perricone men även internationella druvor som Chardonnay och Syrah odlas framgångsrikt. Vinmakaren Sebastiano Polinas följer noga de ekologiska vinerna på dess väg från tillväxt till vinifiering och mognad för att säkerställa unika viner av bästa kvalitet.

Själva vingården ligger mitt i vinodlingarna Berlinghieri och Zafarana, de bästa odlingarna i området som täcker knappt 45 hektar på mjuka kullar omkring 350 meter över havet. Vingården är känd för sin kvalitet bland restauranger runtom på västra Sicilien och endast en mindre del av de 40 000 flaskor som produceras varje år går på export.