S’15, annata di conferme per il Syrah prodotto in Sicilia a 900 metri

s15-24510f1e

“**S’15**”, **Syrah** in purezza di **Tenuta San Giaime** (Cantina di Gangi, Palermo, situata sulle Madonie) conferma le peculiari caratteristiche che contraddistinguono e rendono unico questo vino: infinita ricchezza di sfumature e grande equilibrio tra sensazioni olfattive e gustative. “A **oltre 900 metri di altitudine** - spiega **Salvatore Cicco**, patron di Tenuta San Giaime - l’azione dei raggi del sole crea condizioni climatiche che conferiscono al nostro vino anche una grande ricchezza di polifenoli, benèfici per salute”.

s-15-e-s14-golosariaOttenuto al 100% da uve Syrah, S’15 (IGP Terre Siciliane) è prodotto in **circa 5mila bottiglie**. Con una percentuale alcolica del 13,5%, ha colore rosso rubino intenso quasi impenetrabile ma vivace, segno di gioventù e struttura. All’olfatto regala chiare note di frutta rossa, frutta sciroppata e frutta secca (in particolare mandorle leggermente tostate). È fine e complesso, con un sottofondo di freschezza e di mineralità. Il sorso è pieno, caldo, rotondo e assai piacevole, il tutto molto bene integrato. Interessante la corrispondenza naso-bocca dove ritroviamo una bellissima sapidità che regala al vino ottima persistenza; poi ancora ciliegia croccante con una speziatura tipica del vitigno, che apre la strada a una gradevole tannicità, in grado di offrire piacevolezza sin da giovane e con ottime prospettive di invecchiamento.

“S’15 - conclude Salvatore Cicco - è **figlio diretto della nostra terra** e lo produciamo seguendo prima di tutto le indicazioni della natura, dalla vigna alla cantina; per questo, da quest’anno siamo orgogliosi di poterci fregiare della **certificazione Bio**, a testimonianza dell’eccellenza del nostro lavoro”.