Il Syrah siciliano S’14 in degustazione a Milano

foto-home-950x520-6b689fb8

Il Syrah in purezza S’14 di Tenuta San Giaime sarà tra i vini proposti in degustazione dalla manifestazione “Wine at5 Vie”, nei giorni 12 (h.18-22) e 13 (h.11,30-22) febbraio. L’evento avrà luogo presso SIAM 1838 (Società d’Incoraggiamento Arti e Mestieri), in via Santa Marta 18 (ingresso libero).

S'14S’14 è prodotto dalla Cantina Tenuta San Giaime, situata a Gangi (Palermo) sulle pendici delle Madonìe, a oltre 900 metri di altitudine: *«Da un vitigno internazionale, che però in Sicilia è considerato quasi autoctono*, spiega **Salvatore Cicco**, patron dell’Azienda, *otteniamo il nostro particolarissimo vino di montagna, che presenta caratteristiche e qualità del tutto originali, per ricchezza di sfumature ed equilibrio tra gusto e olfatto; grazie all’altitudine e all’azione dei raggi del sole, inoltre, S’14 è ricco di polifenoli, utili alla salute*. *Siamo felici*, prosegue Salvatore Cicco, *di avere l’opportunità di presentare S’14 a Milano, piazza molto competente, che costituisce il principale riferimento per tutto il mondo vitivinicolo, italiano e non solo».*

Ottenuto al 100% da uve Syrah, S’14 (IGP Terre Siciliane) è prodotto in circa 4000 bottiglie. Con una percentuale alcolica del 13,5%, ha un colore rosso intenso e regala all’olfatto chiare note di frutta rossa, frutta sciroppata, frutta secca e in particolare mandorle leggermente tostate, ma anche un sottofondo di freschezza e di mineralità; il sorso è pieno, caldo, rotondo e molto piacevole: sul finale esprime ancora lestesse caratteristiche di freschezza e mineralità del primo impatto, con una speziatura tipica del vitigno, che apre la strada a una gradevole tannicità, in grado di offrire piacevolezza sin da giovane. Si fa apprezzare a tutto pasto e in particolare con carni rosse alla griglia o in tegame, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

http://www.tenutasangiaime.it