



RICALKATA

AZIENDA AGRICOLA

*RISIRA "di sera" al tramonto,
al baglio Ricalkata, seduti a
guardare il sole che si spegne nel
mare tra Favignana e Levanzo, e
tra le mani un calice di "RISIRA".*



RISIRA

SHIRAZ SICILIA DOC

Vino dal colore molto intenso e dalla grande struttura. da abbinare ad arrosti o piatti di selvaggina oppure a formaggi di lunga stagionatura.

ZONA DI PRODUZIONE: Salemi (TP) - Sicilia Occidentale. vigneto di Ha 2,80 situato nella contrada Porticato in leggera pendenza esposto a sud ovest.

VITIGNO: Syrah 100%.

GESTIONE DEL VIGNETO: Tecniche di difesa integrata per il controllo delle malattie fungine e degli attacchi parassitari accompagnate da una gestione agronomica specifica per il vitigno ricorrendo al diradamento dei grappoli nelle annate produttive ed all'irrigazione di soccorso nelle annate siccitose.

ALTIMETRIA: 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Terreno argilloso con forte presenza calcarea.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4500 piante/ha.

EPOCA DI IMPIANTO: 1998.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre comunque a perfetta maturazione delle uve.

RESA PER HA: 60q.li

VENDEMMIA: Raccolte a mano in cassette.

VINIFICAZIONE: Selezione delle uve, diraspapigiatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio con utilizzo di lieviti selezionati, al termine della fermentazione la macerazione prosegue per più giorni per favorire una maggiore estrazione.

AFFINAMENTO: Al termine della macerazione la svinatura avviene in piccole botti di rovere francese ove il vino affina per circa 12 mesi; dopo l'imbottigliamento, riposa in bottiglia per ulteriori 6 mesi per garantire il raggiungimento dell'equilibrio delle sue componenti prima della messa in commercio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto con piatti a base di carne, arrosti, selvaggina, formaggi a media e lunga stagionatura.

ricalkata.it |  @Ricalkata

