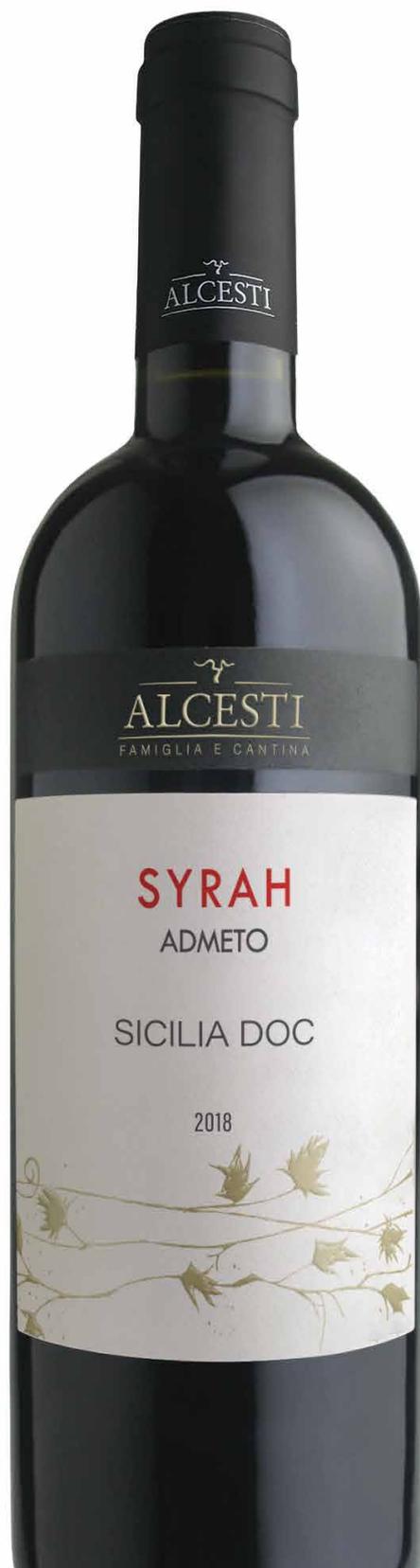


Si discute tuttora dell'origine di questo vitigno. L'unica certezza che possiamo sostenere è che le nostre uve di Syrah esprimono il carattere forte, temprato dal sole siciliano. Raccolte manualmente in piccole cassette, le uve vengono diraspate e macerate ad una temperatura controllata tra i 24 e 27°C; l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox ed in barriques di legno francese per 6 mesi. Un mese in bottiglia prima di essere commercializzate.

We are still discussing about the origin of this variety. The only certain thing we can support deals with our Syrah grapes expressing strong character, tempered by the Sicilian sun. Harvested by hand in small crates, the grapes are de-stemmed and macerated at a temperature controlled between 24 and 27° C, the wine is matured in stainless steel containers and barrels French oak for 6 months. Then remain a month in bottle before being marketed.



ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

90 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

anno di impianto / *first planted in*
1990

le uve sono state vendemmiate dal 5 al 12 settembre

grapes harvested between the 5° and 12° day of september

Di colore rosso rubino carico, presenta un profumo ricco e suadente con note di frutti di bosco in perfetta armonia a sentori speziati di pepe nero e note balsamiche. Al gusto è generoso, con una sensazione piacevolmente tannica, vellutata e persistente. A tavola si abbina con grigliate di funghi, risotti e zuppa di fagioli.

It is deep ruby red in colour, with a rich and mellow bouquet and notes of wild berries in perfect harmony with spicy hints of black pepper and balsamic notes. It has a generous flavour, with a pleasant tannic, velvety and persistent sensation. It goes well with grilled mushrooms, risottos and bean soups.