2010 CASTELLANI SYRAH SICILIA IGT

ITALIEN, SICILIEN



Rund og behagelig med intensitet

Vinen er dyb lilla-rød i glasset med en intens duft af brombær, bacon og mørk chokolade. Smagen er blød, og har et krydret peber element i den balancerede eftersmag. Smagen byder på varme og sol, der holder længe, og føles ren og fast i ganen.

En god ledsager til okse og lammekød, samt faste oste.
Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Syrah-druen er kendt fra det nordlige Rhône og fra det varme Australien. Her på Sicilien er den dyrket økologisk og plantet i vulkanholdig jord. Druerne høstes fuldmodne, og giver en mørk vin med god druetypicitet.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, ”en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken”.

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.