



DOMAINE

# Virtuoso Syrah

*Rött vin från Sicilien, IGT, Italien*

**Området** På Sicilien har vin odlats sedan de allra första skrifterna beskriver vinmakande. Syrah-druvorna till Virtuoso kommer från utvalda vingårdar på Sydvästra Sicilien, i närheten av staden Sciacca. Områdets mikroklimat är mycket varmt och torrt. Närheten till havet ger dock druvorna en välbehövlig nattlig svalka. Planteringstätheten är hög, 4-5 000 vinrankor per hektar, vilket ger utsökt koncentration. Jordmånen, »verti suoli«, är lerrik med höga mineralhalter. Konstbevattning sker med Trop-system, vilket ger optimala betingelser för vinrankorna.

**Producenten** Casa Girelli grundades för över hundra år sedan i Trento. Från att ha varit en liten vingård med hantverksmässig produktion, har företaget under ledning av Stefano Girelli vuxit till en av Italiens största och modernaste familjeägda vinfirmor. Vinerna kommer från de flesta av Italiens viktiga vinregioner. De framställs antingen i Trento, eller som i det här fallet lokalt på Sicilien under ledning av firmans egna vinmakare. Totalt produceras över 24 miljoner buteljer per år, där huvuddelen går på export.

**Vinet** Virtuoso Syrah är gjort av handplockade syrah-druvor. Stjälkarna avlägsnas försiktigt, men druvorna krossas inte avsiktligt, som brukligt är, utan en del förblir hela när jäsningsen påbörjas. Under jäsningsen, som sker vid 28° i åtta dagar, pågår frekvent delestage – återpumpning av musten via ett externt kärl för extrahering av färg och struktur utan kärva tanniner. Direkt när vinet har jäst klart, lagras en del på 50 % amerikanska ekfat och 50 % franska ekfat i 10-12 månader, och resten på cementtankar – detta för att bevara druvans typiska fruktaromer. Därefter blandas vinet, varpå det slutligen tappas på flaska.

**Karaktär** Virtuoso Syrah har mörkt blåröd färg. Doften är intensivt fruktig, kryddig och rökig med inslag av björnbär och vanilj. Smaken är koncentrerad med rikt inslag av svarta vinbär, hallon och mörk choklad. Avslutningen är lång med bra syra och rejäl strävhet.

**Serveras** Vid 18-20° till smakrika kötträtter. Prova till grillad lamm- eller kalventrecôte med balsamicosky och tomatsalsa.

**Lagras** Vinet är färdigt att drickas, men kan också sparas 3-5 år.