



DOMAINE

# Lamura Prima Nero d'Avola Syrah

*Rött vin från Italien, Sicilien I.G.T.*

**Området** Sicilien är Italiens största vindistrikt både vad gäller areal och produktion. Klimatet är mycket varmt och torrt och landskapet är bergigt. Närhet till havet ger druvorna välbehövlig svalka nattetid. I jämförelse med norra Italien har södern varit relativt fattigt och pengar till nödvändiga investeringar i vingårdar och teknisk utrustning har tidigare inte funnits. Under de senaste tio åren har dock en markant förändring skett och vinernas kvalitet har ökat markant i takt med de stora investeringarna som gjorts. Nero d'Avola-druvorna i Lamura Prima kommer från Sydöstra delen av Sicilien, närmare bestämt kring Vittoria och Gela. Syrahdruvorna växer i sydvästra delen i området kring Sciacchi.

**Producenten** Casa Girelli grundades för över hundra år sedan i Trento i norra Italien. 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 vinfirmer. Vinerna kommer från de flesta av Italiens viktiga vinregioner och i det här fallet är vinet framställt lokalt på Sicilien av firmans egna vinmakare. Totalt produceras mer än 24 miljoner buteljer per år, där huvuddelen går på export.

**Vinet** Syrahdruvorna skördades för hand i slutet av augusti och nero d'Avola druvorna i mitten av september. Druvsorterna jästes separat efter att ha avstjälkats, krossats och kylts ner till 18°C. Utvald jäst tillsattes och alkoholjäsningen varade under 10-12 dagar vid en temperatur av 26-28°C. Under denna tid skedde återkommande remontage och delestage för att utvinna färg, aromer, tanniner. Efter detta skedde en varsam pressning. Den malolaktiska jäsningen för nero d'Avolavinet skedde i tank och syrahvinet jästes på ekfat varpå vinet fick ligga kvar på dessa i cirka 10 månader. Efter detta skedde blandning och buteljering.

**Karaktär** Vinet har en intensiv rubinröd färg med en blå kant. Doften är fruktig med inslag av hallon och björnbär. Smaken är medelfyllig i rund fruktig stil med mjuka tanniner och relativt lång eftersmak.

**Serveras** Lamura Prima serveras med fördel vid cirka 16 grader och passar utmärkt till fläskkött, lasagne eller varför inte till en ugnsbakad vitlökspäckad gädda med rödvinssky.

**Lagring** Med sin fruktiga, mjuka stil drickes vinet med fördel nu men kan sparas något år.