

Italian Wines in the World: Siriki Syrah 2014 dell'Azienda dei Principi di Spadafora

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Gennaio 2017



Siriki Syrah 2014

Vino: Rosso

Anno: 2014

Prezzo (iva inclusa): 15,00 Euro

Produzione annua (in bottiglie): 7.000

Invecchiamento: 2 anni in acciaio e 6 mesi in bottiglia

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Uvaggio(%): Syrah 100%

Francesco Spadafora, titolare di una delle aziende siciliane che amiamo di più, ha "tirato fuori" dal suo cilindro enologico un altro grande vino che a nostro parere farà

parlare molto di sé perché rappresenta uno dei più riusciti vini ottenuti senza l'utilizzo della solforosa. Che Francesco fosse un grande interprete dello Syrah che in quel di Virzì ha trovato un habitat veramente ideale, lo sapevamo, ma la sua prima esperienza "senza solfiti" ci ha fatto capire come il suo "essere biologico" lo abbia ulteriormente agevolato anche verso la produzione di questa tipologia di vini molto complessi da realizzare. Il suo Syrah Siriki viene ottenuto da uve provenienti da una sola vigna situata a circa 300 m slm. Non viene mai aggiunta la solforosa né sull'uva né durante la fermentazione né tantomeno all'imbottigliamento.

Il risultato è un vino che sprigiona freschezza già al naso, con evidenti sentori di frutti di bosco rossi e neri (ribes e mirtillo), ma anche belle note speziate di pepe rosa. In bocca ha un bell'equilibrio, è avvolgente, si risentono sul finale le sensazioni di frutta rossa matura.

L'abbiamo abbinato ad un eccellente spezzatino di pollo al curry e il matrimonio "esotico" è stato decisamente premiante.

AZIENDA DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Francesco Spadafora è un viticoltore e proprietario della Azienda di famiglia che ha ricevuto in eredità dal proprio padre. La prima bottiglia prodotta è del 1993 e si chiama proprio 'Don Pietro' come suo padre ed in questo passaggio, è sintetizzata la filosofia che Francesco ha portato avanti in tutti questi anni: rispetto per la persona che hai di fronte a te, anche nel caso in cui questo rispetto non venga ricambiato, rispetto per la terra coltivata in agricoltura biologica e rispetto per il vino biologico utilizzando limiti molto bassi di solforosa ed in alcuni casi senza aggiungerne completamente. Francesco che scrive in terza persona, perché lo hanno educato che "l'io" è spesso una sottolineatura inutile, ha la fortuna di poter girare il mondo con la sua bottiglia per comunicare la propria passione, ma si realizza appieno quando sta nella vigna per stare vicino alle sue piante e quando lavora in cantina con la sua musica. Questo è

Francesco Spadafora e questa è l'insolita, forse, presentazione di una Azienda, che grazie al duro lavoro, ha avuto sempre tanti riconoscimenti sia dagli amanti del vino, sia dalle guide e le giurie del settore.

Azienda dei Principi di Spadafora

via Ausonia 90, 90144, Palermo

Tel.: +39 091514952

Fax: +39 0916703360

mail: info@spadafora.com

www.spadafora.com