

# FATASCIÀ SYRAH 2018

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Fatascià*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1971*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 5.000 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Kooperative*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Giacomo Spanò*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Sizilien*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*D.O.C. (Sicilia)*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Syrah (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*3,50*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*32,00-40,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*40,00-65,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*80,00-130,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,40-3,75*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*nein*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# FATASCIÀ SYRAH 2018

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Triglia*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*15 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Guyot*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*5.000*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Sandige Lehm Böden*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*80 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*20 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Maschine*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Mediterranes Klima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*300 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*k.A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*k.A.*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*-*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fleisch: Pfeffersteak, Scharf, Steak*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Der Syrah zeigt im Glas ein tiefes Dunkelrot. Das markante und frische Bukett wird von roten und schwarzen Früchten geprägt, allen voran schwarze Johannisbeeren und dunkle Waldbeeren. Holunderbeeren, Lakritz und angenehme balsamische Noten runden seinen Geschmack harmonisch ab. Der Sizilianer ist kraftvoll strukturiert und trotzdem gut ausbalanciert. Die weiche und gut eingebundene Säure macht ihn zu einem sehr guten und vielseitigen Essensbegleiter. Am besten harmonisiert er mit kräftig würzigen Fleischgerichten; ein Rindersteak darf hier auch gerne eine kräftige Prise Pfeffer gesehen haben!*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Via Mazzini, 40  
48018 Faenza  
Italien*