

Vini di eccellenza affinati in mare in edizione limitata

Sirenyx e Palumbarus: il primo da uve 40% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot, il secondo 100% Sangiovese. Subacqueo e sommelier per passione, Raffaele Ravaglia ha lavorato alla definizione di una formula perfetta



04 Marzo 2021 Sirenyx e Palumbarus. Una coppia di vini, il primo da uve 40% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot, il secondo 100% Sangiovese, che nascono nell'area della Vena del Gesso romagnola nella zona di Riolo Terme, con un terreno tipico argilloso, ricco in calcare e potassio, dove le condizioni naturali, fisiche e chimiche, il clima e la cura dell'uomo restituiscono un prodotto unico. Viti selezionate e raccolta a mano alla ricerca solo dei grappoli migliori.

La loro storia prosegue fino ai fondali marini del ravennate con le bottiglie che vengono affinate per 14 mesi in ceste metalliche posizionate tra i 25 e i 27 metri di profondità sul fondale al largo della costa, in assenza di luce e suoni, con il movimento ritmato delle maree, la pressione costante e una temperatura che varia in misura contenuta.

Durante l'affinamento, il mare rende originale la confezione della singola bottiglia con mitili, ostriche, briozoi, serpulidi, ofiure e celenterati.

Natura, ma anche tecnologia e innovazione, perché durante i mesi nel mare, un ROV (un sottomarino a comando remoto) verifica l'integrità delle bottiglie in attesa che le fasi lunari dichiarino concluso il processo e possa iniziare l'ultimo passaggio, quello della stagionatura climatizzata per un mese che evita shock termici, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche del vino e definendo ogni bottiglia come un'opera d'arte risultato del rigido disciplinare Sirenyx che, dalla raccolta al prodotto finito, prevede non meno di 4 anni di lavorazione.

Sirenyx è la storia di un incontro: quello tra odori, sapori, colori della Romagna, e la doppia anima di Raffaele Ravaglia. Subacqueo e sommelier per passione, Ravaglia ha lavorato instancabilmente alla definizione di una formula perfetta. Quella di un equilibrio armonico tra terra e mare, tra storia e innovazione, in grado di dare vita a un prodotto d'eccellenza. Dopo anni di perfezionamento, questa formula, unica nel suo genere, colloca Sirenyx tra le produzioni più innovative in un mercato

sempre più in evoluzione.

Sirenyx e Palumbarus sono proposti con un tris di etichette ognuno. Sei bottiglie in cassette di legno grezzo per una collezione unica nel genere disponibile in soli 999 esemplari per tipologia. Ogni annata diventa così esclusiva non solo per il numero delle bottiglie e la numerazione seriale, ma anche per le incrostazioni prodotte dalla permanenza in acqua, l'etichettatura e l'effigie realizzate a mano.

info www.sirenyx.com 

© *copyright la Cronaca di Ravenna*