

SYRAH

I.G.T. ROSSO TOSCANA - SYRAH



CARATTERISTICHE

Di colore rubino brillante con unghia violacea, al naso speziato con sentori di pepe nero, frutti rossi e liquirizia, equilibrato e avvolgente in bocca con tannini vivaci.

Particolarmente adatto ad abbinamenti con primi piatti con sughi rossi, con basi di funghi, cacciagione, carni rosse, selvaggina in umido e formaggi stagionati.

DATI TECNICI

Area di produzione	MONTENERO D'ORCIA (GR)
Varietà	100% Syrah
Densità	5.200 / Ha
Forma di allevamento	Cordone speronato
Superficie vigneti	Ha 20
Terreno	Calcareo con presenza abbondante di scheletro
Altitudine	Mt 300
Concimazione	Organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio.
Resa per Ha	60 q.li
Carico per vite	Circa 1,2 Kg
Data di vendemmia	Settembre secondo le condizioni climatiche
Vendemmia	Grappoli selezionati in vigna e raccolta manuale in cassette da 18 kg
Fermentazione	Spontanea
Lieviti	Indigeni
Vinificazione	Sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Elevazione	18 mesi in Botti di Rovere Francese
Affinamento in vetro	Oltre 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico	14% vol. variabile secondo l'annata

