

SYRAH

Toscana IGT



LE ANFORE
Elena Casadei



Denominazione e nome: Syrah, Toscana IGT.

Vitigni: Syrah 100%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 1 ettaro, 5.000 bottiglie.

Esposizione: est/ovest.

Tipologia di suolo: terreni in prevalenza argillosi con elevata presenza di minerali.

Anno di impianto: 2002.

Densità: 6.900 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 1,2 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale con scrupolosa selezione dei grappoli.

Vinificazione: 100% in anfore di terracotta. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 30 / 40 giorni a seconda dell'annata.

Affinamento: 100% in anfore di terracotta per 6 mesi e ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Capacità di invecchiamento: oltre 10 anni.

Note degustative: vino dal color rosso porpora violaceo intenso con la caratteristica nota olfattiva del pepe nero, accompagnata da cuoio e sentore ferroso. Tenui nuances di rosmarino ed erbe aromatiche si fondono al mirtillo, alla liquirizia ed alla prugna matura. L'ingresso in bocca è asciutto e pieno, di grande impatto e struttura. Piacevole la corrispondenza con il naso: ritornano i sentori di polpa di frutti del sottobosco, che si sposano perfettamente con il tannino potente ma ben integrato. Il finale è persistente e goloso, grazie alla trama tannica ben definita.

Abbinamenti consigliati: selvaggina come cinghiale, caprioli, cervi o pecorini a buccia pepata.

Temperatura di servizio: 16°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biologico



Rosso



750 ml



14%