

# SYRAH

Toscana IGT  
2021



**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



Agricoltura Biodinamica



Rosso



750 ml



14%

Syrah, Toscana IGT | Le Anfore di Elena Casadei

FAMIGLIA  
CASADEI