

SYRAH

Toscana IGT



LE ANFORE

Elena Casadei



Bezeichnung und Name: Syrah, Toscana IGT

Rebsorten: 100% Syrah

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 1 Hektar, 5.000 Flaschen

Hanglage: Ostwest

Bodenart: Überwiegend tonhaltige Böden mit hohem Anteil an Mineralien

Pflanzjahr: 2002

Dichte: 6.900 Rebstöcke pro Hektar

Erziehungssystem: Guyot-Erziehung

Produktion: 1,2 kg Ertrag pro Rebstock

Weinlese: Handlese mit sorgfältiger Auswahl der Weintrauben

Vinifikation: 100% in Terrakotta-Amphoren. Maischegärung für 30 bis 40 Tage, je nach Jahrgang

Ausbau: 100% in Terrakotta-Amphoren für 6 Monate und anschließend 4 Monate in der Flasche

Alterungspotenzial: Über 10 Jahre

Aromen und Geschmacksnoten: Dieser Wein weist eine purpurrote und intensiv violette Farbe auf und zeichnet sich durch seine typische Note von schwarzem Pfeffer, Leder und einem Hauch von Eisen aus. Leichte Nuancen von Rosmarin und Kräutern mischen sich mit Noten von Heidelbeeren, Lakritze und reifen Pflaumen. Im Mund zeigt der Wein zuerst einen trockenen und vollmundigen Charakter und eine ausgeprägte Struktur. In der Nase ist der Wein gleichermaßen angenehm: Die Anklänge von Unterholzfrüchten kehren zurück und harmonisieren mit der kräftigen, jedoch gut eingebundenen Tanninstruktur. Langanhaltender und wohlschmeckender Abgang dank der gut definierten Tanninstruktur

Speiseempfehlung: Wildfleisch (z. B. Wildschwein, Reh oder Hirsch) oder Pecorino (Hartkäse aus Schafmilch) mit schwarzem Pfeffer

Trinktemperatur: 16°C im Sommer, 18°C im Winter



Biointegrale



Biologico



Rotwein



750 ml



14%