

TOSCANA IGT SYRAH LE ANFORE



Denominazione Toscana IGT

Varietà Syrah 100%

Tipo di suolo medio impasto con buona presenza di scheletro degenerato, ricco in minerali e microelementi, pH tendente al neutro

Anno d'impianto 2000

Densità 7400 ceppi per ettaro

Forma di allevamento Guyot

Produzione Circa 800 gr. di uva a ceppo

Raccolta Manuale, verso la terza decade di Settembre, in piccole cassette per preservare l'integrità delle uve con scrupolosa selezione dei grappoli

Vinificazione Alla diraspatura segue pigiatura con leggera rottura dell'acino. Successivamente viene trasferito in Anfore da 800 e 1000 Lt. nelle quali avviene la fermentazione senza aggiunta di lieviti. La macerazione sulle bucce si protrae per circa 50 giorni.

Affinamento Successivamente alla macerazione, il vino viene travasato con una piccola aggiunta di solforosa e trasferito ancora in anfora per circa 6 mesi. Dopodiché il vino viene chiarificato con sola bentonite, filtrato esclusivamente con filtri a cartoni e imbottigliato. Segue ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi

Potenziale d'invecchiamento Ancora da verificare, ma per le caratteristiche del vino, si suppone almeno 10 anni

Note di degustazione Rosso rubino intenso ed impenetrabile con riflessi purpurei. Mostra aromi intensi ed accattivanti di spezie e piccoli frutti rossi. Al palato è caldo e rotondo, molto equilibrato, con tannini morbidi ed un'ottima struttura. Il finale è piacevole e molto persistente

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Abbinamento: Ottimo con cacciagione arrosto, maiale al forno con le mele, grandi formaggi mediamente stagionati.
Ottimo da meditazione