



# 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