

Syrah Maremma Toscana I.G.T.

Syrah

| | |
|--------------------------|--|
| UVE: | Syrah |
| ZONA DI PRODUZIONE: | Maremma Toscana |
| ALTIMETRIA: | 100-150 mt. s.l.m. |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO: | Ricchi e profondi con una buona frazione sabbiosa e minerale |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Cordone speronato |
| DENSITÀ DELL'IMPIANTO: | 5.128 per ettaro |
| EPOCA DI VENDEMMIA: | 10 settembre - 30 settembre |
| GRADO ALCOLICO: | 13,5% vol. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 16° - 18° C. |
| BICCHIERE CONSIGLIATO: | Calice ampio a bocca richiudente |
| DURATA: | 4/5 anni |

SCHEDA TECNICA

Dopo la vinificazione in rosso (con attenta macerazione sulle bucce) e la fermentazione malolattica, il vino affina per un breve ma mirato periodo in piccoli fusti di rovere.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Segnato dall'ambiente maremmano il Syrah ha colore intenso e profumi originali, nei quali prepondera la tipica speziatura. Morbido e complesso al palato, ha pieno equilibrio e lungo finale.

ABBINAMENTI GATRONOMICI

Ideale con primi piatti saporiti e con carni rosse alla griglia. Il pollame nobile al sugo ne esalta la componente speziata.



Tenuta Sassoregale