

Syrah Maremma Toscana DOC

Syrah

UVE:	Syrah
ZONA DI PRODUZIONE:	Maremma Toscana
ALTITUDINE:	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:	14 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	4/5 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 1
FORMATO (CL):	75 - 150

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