

Habemus "Etichetta Nera" 2016 - San Giovenale



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Blera (VT)
- Vitigno: Syrah 100%
- Età dei vigneti: 10 anni
- Terreno: Argilloso con scheletro
- Clima: Asciutto e costantemente ventilato dal Mar Tirreno
- Impianto: Alberello
- Esposizione vigneti: Sud Est
- Altitudine: 380 mt. Slm
- Raccolta: Manuale con cassette per ogni vitigno
- Vinificazione: Fermentazione alcolica spontanea per 15 giorni con lieviti indigeni
- Affinamento: 30 mesi in barrique

IL VINO:

- Colore: Rosso granato intenso
- Profumo: Naso profondo e al contempo golosissimo, contraddistinto da richiami al cacao, alla prugna matura, alla cannella, al pepe nero e al caffè, sebbene un degustatore particolarmente in forma potrebbe ritrovare molti altri sentori
- Gusto: Ampio, maturo, concentrato e caldo, dalla struttura intensa, robusta e morbida.