

Costa Toscana Syrah IGP "Suisassi" - Duemani



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Toscana
- Vitigno: Syrah 100%
- Sistema di allevamento: Alberello
- Tipo di terreno: Argilloso, salino e con importante presenza di scheletro di origine calcarea
- Densità: 8.000 viti/ha
- Età delle viti: 17 anni
- Resa: 1kg./pianta
- Vendemmia: Terminata entro la prima metà di Settembre. Le uve vengono selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette. Sono diraspate delicatamente per ottenere acini interi e ulteriormente selezionate a mano sul tavolo di cernita
- Vinificazione: La fermentazione - spontanea in barrique e tini troncoconici in rovere da 1000 litri con follature manuali e attenzione al controllo della temperatura. Circa il 30% delle uve fermenta con i raspi. Resta in macerazione per 30 giorni, poi svinato e travasato. L'affinamento - di 22 mesi in barrique di rovere francese e tonneau da 300 lt., 80% di legno nuovo e 20% di primo passaggio. Non subisce chiarifica né filtrazione

IL VINO:

- Colore: Rubino intenso
- Profumo: Complesso di frutta scura (prugna, mirtillo), spezie e note balsamiche di grande spessore
- Gusto: Riconduce a quanto percepito al naso con in più la liquirizia nel retrogusto, che chiude elegantemente il quadro. Persistente.