

TOSCANA SYRAH IGT COLLE AL FICO

Uvaggio	Syrah 100%
Origine	Vigneto Colle al Fico, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Cuyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	17 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique nuove al 20% per circa 12 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 10 mesi
Dati analitici	Alcol: 14 % - Acidità totale: 5.2 g/l - pH: 3.7



750ml 1500ml

Colore rosso rubino intenso. Un vino che si esprime in note voluttuose, dotato di discreta veemenza olfattiva con note speziate e di sottobosco con una sfumatura di vaniglia che ne sottolinea la giusta acidità e alcolicità.

Al bicchiere secco, ampio e di grande struttura e mineralità che ne esalta la freschezza.

