

BUCCIA NERA



SYRAH TOSCANA SYRAH Indicazione Geografica Tipica

UVE: SYRAH 100%.

VIGNETI: 2018

ALTITUDINE: 350 mt. slm.

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di argilla.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà Settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dove svolgono naturalmente anche la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: In acciaio per 6 mesi. In bottiglia minimo 3 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C.

COLORE: Limpido di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora.

OLFATTO: Diretto, intenso e pulito. Si apre con sentori varietali: frutta rossa molto intensa seguiti da note speziate di pepe fresco macinato.

GUSTO: Assaggio morbido e avvolgente. I tannini sono presenti e maturi e ben bilanciati integrati nella struttura. Buona persistenza gusto olfattiva, dopo la deglutizione ritornano immediatamente gli aromi speziati.

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, selvaggina e carne rossa.