



SCARMIGLIONE SYRAH

IGT MAREMMA TOSCANA

100% SYRAH

UN VITIGNO CHE HA TROVATO NELLA MAREMMA UNA NUOVA CULLA ESPRESSIVA E PRODUTTIVA. UVA DI GRANDE GENEROSITÀ IN TUTTE LE SUE COMPONENTI STRUTTURALI, IN QUESTI LUOGHI RIVELA TUTTA LA SUA RADICE ASIATICA; IL COLORE È ROSSO PROFONDO, I PROFUMI SONO SPEZIATI CON NOTE DI CIOCCOLATA; IN BOCCA È FRESCO E SAPIDO, IL GUSTO PIENO, CALDO CON DOLCI TANNINI AVVOLTI DA NOTE VANILLICHE.

A VINE GRAPE THAT FOUND IN MAREMMA THE NEW EXPRESSIVE AND PRODUCTIVE CRADLE. GENEROUS GRAPE IN ALL ITS STRUCTURAL COMPONENTS, IN THIS AREA HAS BEEN ABLE TO REVEAL ITS ASIAN ROOT; DEEP RED COLOUR, SPICED FRAGRANCE WITH CHOCOLATE NOTES; FRESH AND SAPID IN MOUTH, WARM FULL FLAVOUR, WITH SWEET TANNINS WRAPPED IN VANILLA NOTES.

PRIMA ANNATA	2006
N. BOTTIGLIE	12.000
ALTIMETRIA	50/80 M.S.L.M.
RESA /ETTARO	80 Q.LI/HA
SISTEMA ALLEVAMENTO	CONTROSPALLIERA, CORDONE SPERONATO
DENSITÀ IMPIANTO	4.600 PIANTE PER ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	SETTEMBRE
TEMPERATURA FERM.	25-27° C
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO	DOPO 10 MESI DI AFFINAMENTO
DURATA FERMENTAZIONE	12-15 GIORNI SULLE BUCCE
GRADAZIONE	13% VOL

TECNICA DI PRODUZIONE

VINIFICAZIONE TRADIZIONALE CON MACERAZIONE DI 12-15 GIORNI SULLE BUCCE; DOPO LA SVINATURA IL 50% DEL PRODOTTO MATURA E AFFINA IN BARRIQUE PER 6-8 MESI; IL 50% MATURA IN ACCIAIO.

MATERIALE VASCHE

VASCHE IN ACCIAIO INOX

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

DA AMARE L'ANNO SUCCESSIVO LA VENDEMMIA.
INVECCHIAMENTO 5-7 ANNI