

SCARMIGLIONE

Syrah Maremma Toscana DOC

- 100% SYRAH

Prima Annata: 2006

Numero bottiglie prodotte: 12.000

Altimetria: 50/80 M.S.L.M

Resa/Ettaro: 80 Q.li/Ha

Densità Impianto: 4600 piante / Ha

Sistema Allevamento: guyot, cordone speronato

Epoca Vendemmia: settembre

Temperatura Fermentazione: 24/26°C

Epoca imbottigliamento: dopo 10 mesi di affinamento

Durata Fermentazione: 18-20 giorni sulle bucce

Gradazione: 14,5% Vol

Tecnica di produzione: vinificazione tradizionale con macerazione di 18-20 giorni sulle bucce; dopo la svinatura il 50% del prodotto matura e affina in Tonneaux per 10-12 mesi, il restante 50% matura in acciaio.

Materiale vasche: acciaio inox, tox

Capacità di invecchiamento: da amare l'anno successivo la vendemmia. Invecchiamento 5-7 anni.



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 cioccolato. 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.
