

SOPRA^{*}

SYRAH

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Syrah

Etichetta: come tratto distintivo del nostro SOPRA SYRAH troverete sulla bottiglia un piccolo simbolo, allusione allo stemma della città di Shiraz (Iran) e alla storia dell'origine del vitigno Syrah.

Vinificazione: vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo vibrante. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese di primo passaggio. L'affinamento di 24 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione (a cura di Ernesto Gentili): Il colore è rubino intenso ma non troppo cupo. I profumi sono legati direttamente al carattere varietale con sensazioni di prugne mature, fiori macerati e pepe nero. Sul palato risalta la dolce maturità del frutto che avvolge il centro bocca e trova l'energia e lo slancio per chiudere in freschezza con tannini densi in evidenza unitamente a una piacevole scia di carattere minerale. Un Syrah che, pur se molto giovane, concilia la matrice varietale con quella territoriale.

Abbinamenti gastronomici: è un vino che si affianca benissimo a crostini toscani, a primi piatti con sughi di selvaggina o combinazioni più ardite dal fondo speziato.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

