



LAVANDAIA, PURA

IGT TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO



Uvaggio
Syrah

Terreno
Franco sabbioso

Altitudine
50 m s.l.m.

Esposizione
Nord-Est

Impianto vigne
2009

Sistema di allevamento
Capovolto Lucchese

Epoca di vendemmia
Settembre

Raccolta e vinificazione

Raccolta manuale a metà settembre, con cernita del grappolo e diraspatura. Gli acini vanno incontro a macerazione pre-fermentativa a freddo per circa 48 ore a seguito delle quali avviene la pigiatura. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata, la macerazione ha una durata di 15-20 giorni.

Affinamento

In barriques di rovere francese per circa 22 mesi, successivamente in bottiglia per minimo 6 mesi.

Note sensoriali di base

Colore_ rosso rubino, concentrato e brillante, con riflessi purpurei.
Profumo_ piacevole gioco tra le note fruttate varietali di ciliegia e ribes nero e gli aromi di caffè e cioccolato fondente dovuti all'affinamento in rovere, con la tipica speziatura del Syrah che si affaccia sul finale.

Palato_ notevole concentrazione e struttura, che ne esaltano lunghezza e persistenza, presenta tannini vellutati che accarezzano il palato.