

Dello Scompiglio



LAVANDAIA, ALTA

IGT TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO



Un Syrah maestoso, di grande eleganza che esprime tutta la passione e la terra in cui nasce. Il vigneto è situato nella parte più alta della Tenuta Dello Scompiglio.

Il risultato è un vino dalle calde e avvolgenti note di ribes e ciliegia matura e la caratteristica nota di pepe nero in sottofondo.

UVAGGIO

Syrah

TERRENO

Argille e scheletro

IMPIANTO VIGNE

2009

ALTITUDINE

140 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ESPOSIZIONE

Nord-Ovest

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 e tine troncoconiche di legno a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese per circa 24 mesi, successivamente in bottiglia per minimo 6 mesi.

NOTE SENSORIALI DI BASE

*Colore*_ rosso rubino intenso con riflessi purpurei.

*Profumo*_ aromi varietali di ribes e ciliegia matura, profumi di caffè, tabacco tostato e nota speziata di pepe nero in sottofondo.

*Palato*_ armonico e ben strutturato con tannini decisi ma maturi, caldi e avvolgenti. Sapidità ben definita.