



LAVANDAIA, PURA

IGT TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO



Un Syrah incredibilmente inaspettato, fuori dagli standard, moderno, stravagante, piacevole e sensuale.

Un vino che stravolge le classiche note del Syrah sprigionando profumi di ciliegia e ribes nero con aromi di caffè e cioccolato fondente.

UVAGGIO Syrah

TERRENO
Franco sabbioso

IMPIANTO VIGNE
2009

ALTITUDINE
50 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot semplice

ESPOSIZIONE
Nord-Est

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.