

TUA RITA

# SYRAH PER SEMPRE

*Toscana Rosso Indicazione Geografica Tipica*



**Area di produzione:** Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

**Denominazione:** IGT – Indicazione Geografica Tipica – Toscana Rosso

**Prima annata di produzione:** 2001

**Cépages:** 100% Syrah

**Densità d'impianto:** 8.500 ceppi/ha

**Sistema d'allevamento:** cordone speronato

**Terreno:** spiccatamente argilloso con medio-alta presenza di scheletro. Nei vigneti più alti c'è più scheletro, in quelli bassi più limo

**Conduzione agronomica dei vigneti:** biologica

**Produzione media:** 3.000 bottiglie

**Raccolta:** a mano in cassette da 15 Kg

**Affinamento:** 20-22 mesi in barrique di legno francese di primo passaggio; imbottigliato in estate viene lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Formati:** 0,750 lt in cassa di legno da 3 e da 6 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa di legno, e solo per alcune annate la Doppia Magnum (3 litri), in cassa di legno singola

**Etichetta:** Disegno di Raffaele De Rosa