

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