

PER SEMPRE

Toscana Syrah Indicazione Geografica Tipica



A chi domandava a Virgilio, fondatore dell'azienda insieme alla moglie Rita, quale dei vini della produzione preferisse, lui rispondeva senza esitazione: "La Syrah, per sempre". Uno dei vini di punta a limitatissima tiratura dell'azienda Tua Rita esiste solo per la caparbia di Virgilio e per la sua voglia di sperimentare. L'etichetta è dedicata a colui che l'azienda l'ha fondata e che ha trasmesso a tutti coloro che ci lavorano l'amore ed il rispetto per il territorio, unito alla ricerca continua e meticolosa della qualità...PER SEMPRE!



Area di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

Denominazione: IGT Toscana Syrah

Prima annata prodotta: 2001

Cépages: 100% Syrah

Densità di impianto: 8.500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia del terreno: argilloso con medio-alta presenza di scheletro, ricco di minerali e di marmo rosa, roccia basica presente nei nostri suoli

Condizione agronomica dei vigneti: lotta integrata

Raccolta: a mano in cassette da 15Kg

Vendemmia: 2°-3° settimana di settembre

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata, 10 giorni di fermentazione, 25 giorni di macerazione post fermentativa

Affinamento: 15-17 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

Produzione media: 1500 bottiglie

Temperatura di servizio: 16-18°C

Profilo: colore rosso rubino intenso. Al naso frutti rossi con note speziate con sentori di cannella e noce moscata e note di tabacco. Al palato corposo, fresco, potente e con un tannino elegante

Abbinamenti: piatti a base di zucca, Arrosto di carne, Tagliatelle ai Funghi, Formaggi stagionati, Bistecca Fiorentina, Tagliata di Manzo, Filetto al pepe verde, Stinco di maiale al forno, Selvaggina

