



BORRO DELLE STREGHE

Syrah 2018

Toscana Rosso

Indicazione Geografica Tipica



- > **Forma di agricoltura:** regime biologico certificato dal 2009
- > **Vigneti:** località Ripa d'Orcia a 300 metri s.l.m.
- > **Suolo:** terreni alluvionali di natura calcareo argillosa
- > **Esposizione:** Sud-Ovest
- > **Uvaggio:** Syrah 100%
- > **Sistema di allevamento:** cordone speronato con 4000 piante per ettaro
- > **Resa per ettaro:** 50 q
- > **Vendemmia manuale:** raccolta avvenuta nella prima settimana di Settembre
- > **Vinificazione:** le uve vengono scelte con cura e avviate alla pressatura, fermentano in contenitori di acciaio a temperatura controllata e a seguire si attua una macerazione post-fermentativa prolungata. L'affinamento avviene in tonneaux da 300 litri di rovere francese. Una volta assemblati i diversi carati, il vino torna in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento
- > **Affinamento:** 36 mesi in tonneaux e almeno 6/8 mesi in bottiglia
- > **Imbottigliamento:** 42 mesi dopo la vendemmia
- > **Caratteristiche organolettiche:** questo Syrah in purezza è un vino potente e vigoroso. Alla vista si presenta di un profondo rosso rubino, al naso colpiscono le tipiche note speziate varietali unite a sentori di cacao
- > **Produzione:** 2.000 bottiglie
- > **Servizio:** stappare almeno un'ora prima di servire in ampi calici da vino rosso, ad una temperatura di 18° C. Non filtrato, eventuali sedimenti sono sinonimo di genuinità.

* **Il vignaiolo consiglia:** perfetto per un lungo invecchiamento, consiglio di gustare il Borro delle Streghe con secondi di carne arrosto o selezioni di formaggi maturi.

GRADAZIONE ALCOLICA: **14,5% VOL**