

Colori *Syrah*

COLLINE DI
SOPRA



Denominazione:

Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno:

Syrah

Vinificazione:

Vendemmia manuale. Selezione delle bacche con macchina di selezione ottica. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica. L'affinamento di 12 mesi avviene in barrique di Rovere francese di secondo passaggio, **Seguin Moreau, Icone Elégance ML**. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio)

Note di degustazione:

Il colore è rubino intenso ma non troppo cupo. I profumi sono legati direttamente al carattere varietale con sensazioni di prugne mature, fiori macerati e pepe nero. Sul palato risalta la dolce maturità del frutto che avvolge il centro bocca e trova l'energia e lo slancio per chiudere in freschezza con tannini densi in evidenza unitamente a una piacevole scia di carattere minerale. Un Syrah che, pur se molto giovane, concilia la matrice varietale con quella territoriale.

Abbinamenti gastronomici:

È un vino che si affianca benissimo a crostini toscani, a primi piatti con sughi di selvaggina o combinazioni più ardite dal fondo speziato.

Temperatura di servizio:

16° - 18° C

Il Tappo:

Il tappo garantisce l'assenza di tricloroanisolo

Soc. agr. Le Colline di Sopra srl
Via delle Colline, 17 / 56040 Montescudaio- Italia
Tel. +39 0586 650 377
www.collinedisopra.com

