

"Syrah"

Toscana IGT

Il Syrah trova nelle colline di "alberese" del Castello di Poppiano "l'habitat" ideale per evidenziare le sue grandi qualità e costituisce il nerbo di questo vino, cui una piccola contribuzione di Sangiovese aggiunge gentilezza ed eleganza. Chi apprezza il Syrah troverà le note di bacche scure e speziate tipiche di quest'uva uniti a sentori di bacche rosse del Sangiovese.

Altitudine-Esposizione : 220-270 m s.l.m. - Est/Nord-est

Terreno : Localmente chiamato "Alberese", medio impasto con abbondante scheletro, ben drenato.

Sistema di allevamento : Cordone speronato, potatura corta.

Viti per ettaro : 4700-5300

Vitigni : Syrah 90%, Sangiovese 10%

Vendemmia : Differenziata: Syrah fra 10 Settembre e 20 Settembre, Sangiovese fra 15 Settembre e 5 Ottobre

Vinificazione : Fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 15-18 giorni

Maturazione-Affinamento : In tini, quindi per 12 mesi in fusti di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Degustazione : **Colore:** porpora fitto ma lucente: ottimo impatto visivo.

Aroma: la spezia si mostra per prima, con pepe e chiodi di garofano ben riconoscibili, lasciando poi ai frutti, come ribes e ciliegia il compito di arricchire un complesso aromatico, nobilitato da piccole note di boise'.

Gusto: colpisce, all'esame gustativo, la piena rotondità, con un attacco misurato, dove la componente acida fa da contrappunto ad un corpo solido ma non aggressivo. Ottimo il lungo finale gustativo, con piacevoli note fresche a livello retrofattivo.

