



TERRITORIO

Denominazione: I.G.T. Maremma Toscana

Uvaggio: Syrah 100%

Vigneto: Località Casteani 1 Gavorrano (GR) Italy

Dimensione del vigneto: Syrah 2,0 Ha

Altitudine: 85 mt s.l.m.

Esposizione: est-ovest frontale

Caratteristiche del terreno: Il terreno è ricco di argilla e molto ben drenato grazie alla prossimità di un torrente e l'abbondanza di scheletro. Il terreno è molto povero e crea le condizioni ideali per una crescita in equilibrio delle piante e una naturale bassissima produzione per ceppo.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età delle vigne: 6 anni

Densità di impianto: 7140 ceppi per ettaro

Resa in uva: 40.00 Ql/Ha

Resa in vino: 30.00 Hl/Ha

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA

Condizioni climatiche: Condizioni climatiche: Da un punto di vista meteorologico, nel 2010 abbiamo avuto temperature che sono state costantemente al di sotto delle medie. L'inverno rigido è stato seguito da una primavera fresca e piovosa, che ha portato ad un germogliamento e una fioritura ritardate. In estate, il grande caldo non è arrivato: persino agosto è stato un mese piuttosto fresco con piogge sparse. Tutto ciò ha determinato una maturazione delle uve poco problematica in Maremma, dal momento che sono mancate le eccessive temperature e lo stress idrico tipici della zona. Il risultato ha

chiaramente superato tutte le nostre aspettative per questa annata difficile. Grazie al duro lavoro in vigna e ad un autunno perfetto, siamo stati in grado di raccogliere uve sane e mature con polifenoli eccezionalmente elevati.

Vendemmia: Ad inizio di settembre, raccolta manuale in piccole cassette da 12 kg ed ulteriore selezione delle uve prima della diraspatura-pigiatura.

Fermentazione: in vasche in acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 28°-30° C

Duratura della fermentazione: 28 giorni

Macerazione: durante la fermentazione alcolica

Fermentazione malolattica: completamente svolta in modo naturale senza inoculo

Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese per il 80% nuove ed il 20% di secondo passaggio

Imbottigliamento: Agosto 2012

Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi

Produzione: 4000 bottiglie

Packaging: scatole da 6 bottiglie bordolesi da 750 ml, cassetta in legno da 6 bottiglie da 750 ml, cassetta in legno da 1 magnum da 1500 ml

DATI ANALITICI

pH: 3,62

Acidità Totale: 5,2 g/l

Alcool: 15% Vol.

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Colore: violaceo intenso

Note di degustazione: Intrigante Syrah che si apre con interessanti sensazioni di frutta. Al palato si presenta denso ed armonico nei composti tannici e fruttati.