

| | |
|------------------------------|---|
| NOME DEL VINO: | GUIDO MORO |
| DENOMINAZIONE: | SYRAH TOSCANA IGT |
| ZONA DI PRODUZIONE: | MAREMMA (CAPALBIO-GROSSETO) |
| ALTITUDINE: | 110-130 m s.l.m. |
| TIPO DI TERRENO: | Argilloso, con limo e scheletro fine. |
| UVAGGIO: | 100% SYRAH |
| ESPOSIZIONE: | Nord-Sud |
| DENSITA' IMPIANTO: | 5.200 p\ha |
| FORMA DI ALLEVAMENTO: | 50% cordone speronato e 50% guyot semplice |
| PORTINNESTO: | 110 R |
| EPOCA DI RACCOLTA: | 1 ^a -2 ^a settimana di settembre |
| RESA DI UVA PER ETTARO: | 60 QUINTALI |
| ENOLOGO: | SERGIO PARMEGGIANI |
| RESPONSABILE DI PRODUZIONE: | RICCARDO SIMONELLI |
| FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: | PIGEAGE PER 10-14 GG IN PICCOLI FUSTI DI LEGNO |
| MALOLATTICA: | IN TONNEAUX 2°-3° PASSAGGIO |
| ELEVAGE: | IN TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE PER 6-8 MESI |
| AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: | ALMENO 6 MESI |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il grande estratto di questo vino lo rende impenetrabile all'occhio. Al naso una scia di piccoli frutti rossi con una vena di dolce pepe bianco, amplificati dal calore del palato. Tannini ben rivestiti, quasi setosi, sostengono la struttura, arricchita di note fruttate e speziate che ben si coniugano con le note speziate e leggermente tostate del rovere francese utilizzato per il suo *elevage*.

ABBINAMENTI: Primi piatti saporiti, carni rosse speziate e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



LA VIGNA
SUL MARE



Via Diaccialone, 4 • Pescia Fiorentina • 58011 Capalbio (GR)

www.lavignasulmare.it