



SYRAH

TOSCANA

Il Syrah Podere Roseto è un vino che nasce dai nostri terreni, dove l'influenza del mare e del sole estivo sono in grado di creare un vino dal gusto tipico

Varietà: Syrah

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Produzione per ettaro: non superiore a 80 q.li/ha

Tipologia suolo: suoli argillosi con presenza di scheletro

Vendemmia: terza settimana di settembre

Vinificazione: prima fermentazione in acciaio e fermentazione malolattica spontanea durante l'affinamento

Affinamento: in legno e 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Note di degustazione

Il colore si presenta rosso rubino intenso e profondo con note speziate persistenti di pepe nero ben integrate alla componente floreale e fruttata, al palato i tannini dolci e ben levigati

Abbinamenti

Cacciagione, carni arrosto, carni di manzo alla griglia