ACQUISTATO IL .....

Syrah Toscana IGT 2013



Que Sera, Syrah

Podere La Regola è una delle realtà più convincenti della Costa Toscana, ma se le parole non bastano, facciamo parlare il vino: Syrah spiccatamente varietale, fruttatissimo, con bei profumi di lampone, mora e ribes. Vellutato, gustoso, vivo. Buono buono!

Il syrah è una varietà a bacca scura tra le più importanti e diffuse nell'area mediterranea, che nella zona di Riparbella (PI) è in grado di dare risultati sorprendenti. Qui il vino lo facevano già gli Etruschi, come testimoniano le numerose anfore ritrovate nella zona. Proprio dove si trova oggi l'azienda sorgeva un antico insediamento, che prosperò per secoli. D'altra parte si tratta di un territorio estremamente vocato, grazie alla buona esposizione, al clima temperato e all'influenza del Mar Tirreno, a due passi dalla più famosa Bolgheri. Qui Podere Riparbella è una tradizione che dura da oltre un secolo. Tradizione di famiglia, iniziata con Corrado Nuti nei primi anni del 1900 e portata avanti oggi dai pronipoti Luca e Flavio. L'attuale profilo aziendale è il risultato di un'importante opera di ammodernamento iniziata da Luca negli Anni 90, i cui sviluppi più recenti sono la conversione al biologico di una parte dei vigneti (attualmente in corso) e la realizzazione di una nuova cantina ecosostenibile alimentata con energia pulita e realizzata con materiali biocompatibili. Gli ettari vitati sono 20, e si coltivano principalmente varietà alloctone: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot e syrah a bacca scura; vermentino, sauvignon blanc e chardonnay a bacca bianca. Le bottiglie prodotte sono circa 90.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Terreno rosso mediterraneo e sabbie plioceniche
Esposizione	SudOvest, 100 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	7.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Syrah 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 2 anni
Abbinamento	Salumi e formaggi, primi piatti, secondi di carne rossa
Vinificazione	In serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata con macerazione breve sulle bucce. Malolattica e affinamento in tini di cemento vetrificato e almeno 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino profondo con riflessi violacei; al naso netti sentori fruttati di mora, lampone e ribes; bocca piena, tannino giovane e vivo

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821