



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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821