ACQUISTATO IL .....

"Colle al Fico" Syrah Toscana IGT 2022 2022



Struttura e mineralità

Colle al Fico, si legge sul sito della cantina, è uno dei migliori cru aziendali di cantina Petra. Il nome deriva dal toponimo della vigna da cui provengono le uve Syrah usate in purezza in questo vino. La vigna è situata nella località San Lorenzo. Qui le viti hanno un'età media di 17 anni e crescono su un terreno argillo-calcareo. Il clima caldo della Toscana, invece, è mitigato dalla brezza marina che conferisce al vino una grande mineralità. Il Syrah, originario della Valle del Rodano, in Francia, ha trovato nel cuore della Toscana una seconda patria. E' noto per la sua capacità di dare vita a vini di grande struttura e complessità, con aromi speziati, fruttati e di sottobosco. In questo caso, al termine della vinificazione, Colle al Fico viene affinato per circa 12 mesi in barrique francesi, nuove al 20%. Questo passaggio conferisce al vino una maggiore complessità e struttura, oltre a smussare i tannini e renderli più morbidi. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso regala un bouquet ampio e complesso, con note speziate, di sottobosco e vaniglia. In bocca è secco, ampio e di grande struttura e mineralità, con una freschezza che lo rende piacevole e bevibile. Un vino da abbinare a piatti di carne e formaggi. Vino da bere giovane, può essere conservato per alcuni anni per permettergli di evolversi e di acquisire maggiore complessità.

La famiglia Moretti ha scelto un angolo particolare della Toscana per il suo sbarco in quella che viene considerata la più incredibile regione vinicola italiana. Suvereto, in provincia di Livorno, sulle colline che guardano a poca distanza il Tirreno. E' qui che la famiglia ha deciso di investire dando vita all'Azienda Agricola Petra. Una cantina moderna, bella e funzionale progettata da Mario Botta, importante architetto svizzero che ha voluto creare una vera e propria cattedrale pagana dedicata al dio Bacco. I vigneti sorgono su zone e superfici diverse, capaci di dar vita a vini di grande livello ma con caratteristiche uniche. Vini che non disdegnano un profondo legame con il loro territorio ma che sanno al contempo strizzare l'occhio a un mercato sempre più globale che apprezza anche l'uso di vitigni internazionali, elaborati con il consueto buongusto italiano e grande attenzione per i dettagli. Vini che stupiscono per la loro finezza ed eleganza e che, proprio per questo, non faticano a trovare il giusto posto sulle tavole di molti appassionati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Syrah 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Un vino che si esprime in note voluttuose, dotato di discreta veemenza olfattiva con note speziate e di sottobosco con una sfumatura di vaniglia che ne sottolinea la giusta acidità e alcolicità. Al bicchiere secco, ampio e di grande struttura e mineralità che ne esalta la freschezza

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821