ACQUISTATO IL .....

Syrah Toscana IGT 2018



Il francese che ama il calore e l'aria della Toscana

Il vitigno Syrah è di casa sulle dolci colline che circondano Arezzo. Originario della regione francese del Rodano, in Toscana ha trovato una seconda casa accogliente e riesce spesso a esprimersi ad alti livelli. Nella versione proposta qui da Buccia Nera, l'uva giunta a perfetto grado di maturazione viene raccolta a mano e vinificata senza ricorrere a lieviti selezionati. La fermentazione, infatti, si attiva spontaneamente grazie alla colonia di lieviti autoctoni che si trovano sulla buccia e nell'ambiente della cantina. Il risultato è un vino di bella complessità ma altrettanta piacevolezza. E' facile, in questo caso, riconoscere le caratteristiche proprie del varietale che vengono esaltate da una vinificazione poco invasiva. Il colore è rosso rubino intenso e vivace. Al naso si distinguono chiaramente per note più tipiche speziate di pepe nero a cui si affiancano ricordi di caffè e più dolci di caramella mou. In bocca è morbido con tannini maturi e una bella acidità che bilancia perfettamente la componente alcolica. Un vino versatile e facile da valorizzare con il giusto abbinamento di carne e formaggi ma anche con piatti dal sapore piacevolmente piccante, come un saporito gulash.

Azienda familiare, Buccia Nera. Situata in Toscana, nella provincia di Arezzo. A condurre con passione e competenza la cantina è la quinta generazione della famiglia Mancini. Accesi sostenitori della sostenibilità, l'azienda segue i rigidi schemi della viticoltura biologica e biodinamica. Da vigneti collinari che salgono da un minimo di 350 fino anche a 600 metri sul livello del mare, nascono uve di grande qualità che vengono lavorate con tecniche di vinificazione poco invasive, senza l'impiego di additivi e con bassi contenuti di solfiti. Vini naturali che fanno bene allo stesso tempo all'ambiente e al cuore di chi li acquista.

La Vigna

Terreno	Calcareo Argilloso
Esposizione	Sud- Ovest 350 mt s.l.m.
Allevamento	Spelliera con potatura Guyot
Densità imp.	6000 piante ad ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Syrah 100%
Gradazione	14,00 % vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi, selvaggina, piatti speziati anche leggermente piccanti.
Vinificazione	Le uve di syrah in purezza sono vinificate in acciao a temperatura controllata con fermentazione alcolica e malolattica spontanea.
Sensazioni	Il syrah Buccia Nera è un vino complesso e morbido. Il varietale è esaltato dalla vinificazione poco invasiva, esaltando le note speziate di caffè, pepe e caramella mou. Il colore è rosso rubino intenso e vivace. In bocca è morbido, i tannini sono maturi e l'acidità bilanciata dal buon grado alcolico .

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