



ACQUISTATO IL

Syrah Toscana IGT 2021

2021

Syrah, made in Toscana



Svinando

La versatilità del Syrah è nota. Vitigno di antica origine francese, è capace di adattarsi a una moltitudine di climi e suoli differenti. E ovunque metta le radici, dà vita a vini che sanno farsi notare. Come in questo caso. A Bolgheri, nel magnifico anfiteatro naturale di circa 6 ettari di Podere Roseto, le uve maturano lentamente, baciata da un sole caldo e generoso, e mantenute fresche da costanti brezze marine. Giungono così al momento della vendemmia, ricche di colore e di profumi, pronte per essere trasformate in cantina. Il vino matura per quasi un anno in barrique di rovere francese di secondo passaggio, prima di essere imbottigliato senza alcuna filtrazione o chiarifica. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, intenso e profondo. Al naso, e in bocca, rivela intriganti note balsamiche molto persistenti di menta ed eucalipto, poi frutta rossa e fiori freschi. I tannini sono dolci e ben levigati. Da provare in abbinamento a un buon arrosto con le patate o, se la temperatura lo consente, a un saporito stracotto di manzo.

La zona è quella di origine dei nobili rossi di ispirazione francese. Siamo nel cuore della Toscana, sulla costa, dove sole, vento e suoli variegati rendono ogni vino unico. Ovviamente la DOC è quella di Bolgheri e l'azienda in questione è una delle tante cantine a conduzione familiare. Stiamo parlando di Podere Roseto, nata dall'amicizia fraterna di Paolo, proprietario dei vigneti, e Giuliano, imprenditore nel settore vitivinicolo. Il nome Podere Roseto deriva dalla passione del papà di Paolo per le rose che, in onore dell'amata moglie, vennero piantate all'inizio di ogni filare. Oggi Podere Roseto può contare su un complessivo di sei ettari da cui si ottengono vini di bella personalità, dallo stile fresco e spontaneo.

La Vigna

Terreno Suoli argillosi ferrosi con presenza di una buona componente sabbiosa

Esposizione Sud Ovest

Allevamento cordone speronato monolaterale

Densità imp. 5600

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 Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28°C per 22 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento. Affinamento: 10 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio e 6 mesi in bottiglia. Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità.

Sensazioni Il colore si presenta rosso rubino intenso e profondo con note balsamiche molto persistenti di menta ed eucalipto ben integrate alla componente fruttata e floreale, al palato i tannini dolci e ben levigati.

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