ACQUISTATO IL .....

"Podere 277" Syrah Toscana IGT 2019 2019

Grande potenza ed espressività

Una delle cose che più stupisce del Syrah è la sua grande capacità di adattamento a climi e suoli differenti. A seconda dei casi darà vita a vini più o meno intensi ma comunque interessanti e ben riconoscibili. Campo alle Comete, cantina di proprietà della famiglia Capaldo, la stessa di Feudi di San Gregorio in Campania, valorizza il Syrah della tenuta, raccolto in vigneti che dal mar Tirreno arrivano a lambire le prime colline della Maremma. Vi ottiene un rosso dotato di grande potenza ed espressività che porta con sé tutta la complessità aromatica del terroir mediterraneo. Affinamento in acciaio e in bottiglia, questo rosso si presenta nel bicchiere di un bel colore profondo. Al naso è facile distinguere tocchi di piccoli frutti a bacca nera, spezie dolci e tabacco. In bocca è ben equilibrato e fresco, con un finale piacevolmente balsamico. E' il vino giusto per accompagnare una bella cena toscana, con salumi di cinta senese e zuppa di cereali e legumi e formaggi di media stagionatura. Le soddisfazioni più grandi, nascono da piccoli particolari.

La cantina Campo alle Comete si trova nel cuore di Bolgheri, al centro della Maremma Livornese, nel comune di Castagneto Carducci. Fiore all'occhiello e avamposto toscano di Tenute Capaldo, il gruppo di aziende che fanno capo alla famiglia già proprietaria dell'irpina Feudi di San Gregorio. Campo alle Comete può oggi contare su ben 21 ettari di vigna, dove si coltivano soprattutto le varietà internazionali tipiche della zona. Quindi Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah, a bacca rossa, Sauvignon Blanc e Vermentino a bacca bianca. Un'azienda sospesa tra sogno e realtà che nasce dal fortunato incontro fra la consolidata filosofia vitivinicola di Feudi di San Gregorio e uno dei territori del vino più prestigiosi al mondo. Una curiosità. Le belle etichette dei vini dell'azienda sono tratte da un quadro ispirato alla cantina e realizzato della nota illustratrice Nicoletta Ceccoli.

La Vigna

Terreno	0
Esposizione	Sud Est
Allevamento	0
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Syrah
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinamento minimo 6 mesi in bottiglia. Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 2-3 settimane.
Sensazioni	Rosso rubino profondo. Al naso note di piccoli frutti neri, spezie dolci e tabacco. La bocca risulta equilibrata e fresca e chiude con una delicata nota aromatica e balsamica.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821