ACQUISTATO IL .....

"Podereadua" Syrah Toscana IGT 2019



Intenso e puro

Toscana Rosso IGT, Podereadua è un Syrah 100% proposto da Poggio Argentiera, bella azienda maremmana, da tempo protagonista della scena enologica della regione. Uve provenienti da vigneti in zona Baccinello, dove i terreni sono ricchi di ciottoli di origine alluvionale con presenza di argille calcaree. Vigneti giardino, condotti con attenzione secondo i principi della lotta Integrata. Vendemmia a mano in cassette da 20 chili, le uve subiscono una fermentazione tradizionale, con lunga macerazione sulle bucce per circa tre settimane in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, il vino matura in barrique per circa 12 mesi, fino a raggiungere la giusta complessità aromatica. Vino intenso e puro, è la perfetta rappresentazione della profonda interazione tra vitigno e territorio. Note di liquirizia, pepe nero, il tutto accompagnato da una sorprendente morbidezza e delicati richiami di legno. Un vino buono fin da subito ma che, garantiscono dall'azienda, ha il potenziale per evolvere piu? di 10 anni in bottiglia.

Poggio Argentiera nasce nel 1997. Il nucleo di partenza è rappresentato da podere Adua, risalente ai primi del '900, epoca della bonifica della Maremma. Nei 6 ettari originari si inizia a produrre Morellino di Scansano e solo successivamente viene realizzata la nuova cantina di vinificazione. Poi, nel 2001, la proprietà viene ampliata grazie all'acquisto di un altro podere, Keeling, situato in zona collinare, nel comune di Scansano. Oggi l'azienda può contare su complessivi 20 ettari di terreni produttivi compresi nella DOCG del Morellino. I vigneti di podere Adua si trovano al livello del mare, a pochi chilometri dalla costa tirrenica. Situazione ben diversa per il podere Keeling che si trova ad una maggiore altitudine, sulle colline. A partire dal 2009, la conduzione dell'intera azienda e stata convertita seguendo i dettami dell'agricoltura biologica, con l'obiettivo di ricercare l'equilibrio tra la pianta e l'ambiente circostante.

La Vigna

Terreno	Calcareo medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Syrah
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	raccolta manuale, scelta del acino, vinificazione in acciaio a temperatura controllata ed affinamento in barrique e tonneaux di secondo o terzo passaggio
Sensazioni	Frutti rossi maturi, sfumature di cuoio e spezie

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