

Syrah

DOC Maremma Toscana

Vitigni:

100% Syrah

English -

100% Syrah

Vinificazione:

Fermentazione in barriques per 15 giorni, affinamento in acciaio 8 mesi, in bottiglia 4 mesi

English -

Fermentation in barriques for 15 days, aging in steel 8 months, in bottle 4 months

Caratteristiche:

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo delicato con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di buona struttura, leggermente tannico

English -

Ruby red color with violet reflections. Delicate aroma with notes of red berries. Dry taste, good structure, slightly tannic

Temperatura di servizio:

18° C

English -

18° C

Abbinamenti:

Sughi di carne, selvaggina, carne alla griglia, formaggi freschi

English -

Meat sauces, game, grilled meat, fresh cheese

Grado alcolico:

14% Vol

English -

14% Vol

