



RAH...

Toscana IGT Syrah

Questo syrah, intenso e fine, regala note ben mature di durone di Vignola, mora, mirtillo nero e sciroppo di cassis oltre a una complessa speziatura di pepe nero, cannella e vaniglia. L'insieme è attraversato da una garbata vena balsamica. Il sorso è avvolgente e polposo e, nel contempo, di ottimo equilibrio grazie ai tannini dolci e levigati e alla composta freschezza. Un vino da abbinare a piatti di carne ricchi e speziati quali, ad esempio, peposo o salmì di selvaggina da pelo.

vitigno: syrah

suoli: sabbiosi con buona presenza di scheletro ricco di galestro

esposizione dei vigneti: nord-ovest

quota: 100m s.l.m.

estensione dei vigneti: 1,5ha

anno di impianto: 2004

sistema di allevamento: cordone speronato

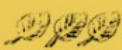
numero piante per ettaro: 3300

resa di uva per ettaro: 70q

vendemmia e vinificazione: i grappoli sono vendemmiati nel corso della prima settimana di settembre e posti in cella frigo sino a portarne la temperatura a 6°C. Dopo il salasso, effettuato per ottenere il rosato, parte la fermentazione spontanea in vasche di acciaio; la macerazione ha una durata di circa 14 giorni. Il Rah... matura in tonneau di terzo passaggio per circa 12 mesi

percentuale di alcol in volume: 14

temperatura di servizio consigliata 16-18°C

podere casina 

rahel kimmich e marcello pirisi s.s.a.

piagge del maiano

58040 istia d'ombrone, grosseto

ITALIA, tel./fax +39 3337872218

info@poderecasina.com

