

FATTORIA MONTELLORI



TUTTOSOLE Syrah

Denominazione: IGT Toscana Rosso

Varietà: 100% Syrah

Provenienza: San Miniato

Il vigneto è localizzato nelle colline di San Miniato a circa 200 metri s.l.m.

Il suolo è caratterizzato da un terreno in parte argilloso, in parte sciolto.

Vinificazione: Fermentazione con macerazione in acciaio a temperatura controllata a 25/28 °C per un periodo di ca. 28 giorni

Elevazione: L'affinamento avviene in barrique per circa 1 anno. L'equilibrio perfetto e caratteristico viene poi raggiunto da un periodo di affinamento in bottiglia.

Note gustative: Colore porpora intenso e di ottima limpidezza.

Al naso si distinguono subito le note speziate, il tabacco e la frutta matura. In bocca si ritrova la frutta e si percepisce la grande struttura di questo vino. Il tannino si presenta morbido ed armonico. Vino di grande complessità aromatica, eleganza e struttura.

Temperatura di servizio: 18°C

Produzione annua: 3000 btl

Abbinamenti consigliati: Primi piatti importanti.

Carni stufate, selvaggina ed arrostiti, carne rossa alla griglia.