

FATTORIA CASTELLINA



SYRAH - IGT Toscana Rosso 2004

Principali dati in vigna

Terreno: sabbio-limoso con presenza di scheletro da arenaria

Vigneto: Spiaggia di sopra

Superficie: 0,5 ha

Densità impianto: 4.500 piante per ettaro

Età media: 5 anni

Altitudine media: 250 m.s.l.m.

Orientamento: sud

Resa media per ceppo: 1,2 kg/pianta

Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: 100% Syrah dal vigneto "Spiaggia". Macerazione e fermentazione per 40 giorni circa. Fermentazione malolattica e maturazione in tonneau da 5 hl di rovere francese per un periodo di 14 mesi. Imbottigliamento per caduta senza filtrazione. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Questa prima vendemmia di syrah è il risultato della nostra profonda passione per la pratica biodinamica sia in vigna che in cantina.

Principali dati analitici all'imbottigliamento

Alcool svolto: 14,50 %

Estratto secco netto: 28,4 g/l

Acidità totale: 4,60 g/l

pH: 3,74

Polifenoli totali: 2229 mg/l

Anidride solforosa totale: 19 mg/l

Profilo Sensoriale

Colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Si evidenziano all'olfatto sentori di frutti rossi cotti e leggere note speziate di erbe aromatiche, dove la chiusura denuncia una delicata impronta vanigliata. Al gusto si conferma il frutto con calore e morbidezza.

Produzione: 2200 bottiglie



Az. Agr. FATTORIA CASTELLINA

Via Palandri, 27

50050 Capraia e Limite (FI) - Italy

Tel./Fax +39 (0)571 57631

www.fattoriacastellina.com

info@fattoriacastellina.com