



LA DOCCIA
DI VINCI

SYRAH

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SYRAH 2017

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "DI MERLOT E DI SYRAH"

ESTENSIONE: 6689 M2 CIRCA

TESSITURA SUOLO: 40% ARGILLA 35% LIMO 25% SABBIA CIRCA

ALTITUDINE: CIRCA 55 MSLM

ESPOSIZIONE: EST

VITICOLTURA

FORMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

INTERFILA: LAVORATO MECCANICAMENTE

PRATICHE DI CONCIMAZIONE E TRATTAMENTI:

CONCIMAZIONE ORGANICA E TRATTAMENTI CONFORMI AL DISCIPLINARE AGRIQUALITÀ DI AGRICOLTURA INTEGRATA.

VITIGNO: SYRAH

ETÀ VIGNETO: 6 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4115 CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 0.90 M X 2.70M

VENDEMMIA: MANUALE 3° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2017 È STATA UN'ANNATA ESTREMA. NEI PRIMISSIMI DI APRILE, I NOSTRI VIGNETI HANNO SUBITO UNA BRUTTA GELATA TARDIVA: BEN TRE NOTTI CON TEMPERATURA SOTTO ZERO. QUESTO HA DI FATTO RIDOTTO LA PRODUZIONE DI OLTRE IL 50% RISPETTO ANNATE REGOLARI. L'ESTATE È STATA INVECE CARATTERIZZATA DA SICCIÀ ESTREMA, FONTE DI ULTERIORE STRESS PER LE VITI. PER VEDERE UN PO' DI ACQUA, ABBIAMO DOVUTO ATTENDERE QUALCHE TIMIDA PRECIPITAZIONE SETTEMBRINA, CHE HA AIUTATO L'UVA A MATURARE. I VINI SONO ESTREMI, POTENTI E DAI TANNINI POSSENTI.



ENOLOGIA:

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI CEMENTO

MACERAZIONE: SU BUCCE 6 GIORNI CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

PERMANENZA SULLE BUCCE: 3 GG A FINE FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 15 MESI, IMBOTTIGLIATO IL 17/01/19

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI

BOTTIGLIE PRODOTTE: 452

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 12.5%

ACIDITÀ TOTALE: 5.30GR/LT

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO INTENSO VIOLACEO

ODORE: SPEZIATO DI NOCE MOSCATA CON NOTA ERBACEA

IN BOCCA: GUSTO DOLCE E VELLUTATO



PREMIO QUALITÀ - PREZZO

