

VINI DELLA TOSCANA

VINI DELLA
TOSCANA



VITIGNO	Syrah 100%
ALCOOL	14%
ZONA VITIGNI	Farneta di Cortona (AR)
AFFINAMENTO	18/24 mesi in tonneau di rovere francese di vari passaggi ed affineranno per altri 6 mesi in bottiglia.
COLORE	Rosso rubino intenso.
NASO	Vino complesso, dove frutti rossi maturi si legano a sentori speziati, di tabacco e cioccolato, le note di tostato e di caffè vengono donate dal lungo affinamento in legno che ne ammorbidisce anche il tannino.
PALATO	Pieno, corposo e vellutato, i tannini si fanno sentire ma sono gentili, ha grande persistenza, un finale lunghissimo che chiude con una freschezza di beva inaspettata.
ABBINAMENTI	Ottimo accompagnamento per piatti importanti di cacciagione o che comunque contemplino preparazioni complesse e cotture lunghe, (arrosti, brasati, ecc). La sua importante acidità lo rende ottimo in abbinamento con salumi anche stagionati.

