

CASTELLO DI FARNETELLA



SYRAH

Denominazione:

IGT Toscana Syrah.

Descrizione:

da uve Syrah 100%, selezionate nella parte più alta della collina di Farnetella, ad un'altitudine di 500 - 540 mt. La volontà dell'azienda di valorizzare anche i vitigni di più ampia diffusione internazionale (alloctoni) ha reso possibile un programma di ricerca per identificare i cloni più idonei ai vari terreni e realizzare innesti e reimpianti. La storia del Syrah di Farnetella nasce da innesti di cloni francesi, realizzati negli anni ottanta. I terreni sono ben drenati, caldi e leggermente acidi, tendenzialmente sabbiosi e limosi, con modesta presenza di argilla.

Note sensoriali:

Colore rosso rubino carico, di ottima consistenza. Al naso ampio ed avvolgente, con sentori speziati che ricordano il pepe e la mora, il tabacco affumicato e il cuoio, con un finale minerale di pietra focaia e ruggine. Un vino equilibrato, che denota profondità e complessità aromatica. In bocca morbido e pieno, vino di grande struttura e concentrazione con tannini vellutati ed eleganti e toni fruttati dolci con note pepate e speziate. Finale morbido e persistente.

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve selezionate. Temperature di fermentazione tra i 28°/30°C. Durata della macerazione 16/20 giorni con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malo lattica e maturazione in barriques di rovere da 225 lt. di primo e secondo utilizzo. Dopo 24 mesi di maturazione, assemblaggio ed imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia per almeno 8/12 mesi

Vitigno:

Syrah

Ceppi per ettaro:

5400 piante ettaro negli impianti di 10-15 anni.

Produzione:

ca. 3,000 bottiglie.

Forma di allevamento:

Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot doppio.

Raccolta:

Manuale in cassette da 20 Kg, tra fine settembre e i primi di ottobre.

