



Poggio alle Monache

CORALE

TOSCANA SYRAH

Indicazione Geografica Tipica

Vino affascinante e complesso, con note di mora di rovo, pepe nero e cipria. Al gusto è ricco e pieno di energia. Si abbina perfettamente alle carni, in particolare alla selvaggina.



Varietà di uva

Syrah 100%



Zona di produzione: Chiusure di Asciano (SI), altitudine: ca. 475 m s.l.m.. Terreno: tufo, argille, sabbie marniche e pietrisco.



Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre



Vinificazione

Fermentazione spontanea svolta a temperatura controllata, macerazione di circa 20 giorni



Affinamento

Affina per 18 mesi in tonneau nuovi e in cemento, dove svolge la fermentazione malolattica, poi almeno 4 mesi in bottiglia

Note Degustative



Colore

Rosso violaceo intenso con riflessi granati



Olfatto

Spiccate note di pepe nero e marasca, innervate da sentori speziati



Gusto

Una fitta trama tannica accompagna il sorso, che si chiude con grande morbidezza ed equilibrio



Grado alcolico

14,5 %