ARENITE

IGT Toscana Rosso

L'idea di questo vino nasce dal desiderio di voler proseguire in quel percorso di crescita guidati dalla passione che ci contraddistingue. Viene prodotto soltanto nelle annate particolarmente favorevoli, da uve Syrah selezionate con estrema cura negli appezzamenti che riteniamo speciali, come la vigna Arenite da cui prende il nome.

Varietà di uva
100% Syrah

Zona di produzione
Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)

Epoca di vendemmia
Fine settembre - inizio ottobre

Vinificazione
Tradizionale e délestage, macerazione con le bucce per 15-20 giorni

Affinamento
24 mesi in barrique da 225 lt, 8 mesi in cemento e per almeno 2 anni in bottiglia

Note Degustative

Colore
Rosso rubino con richiami violacei

Profumo
Complesso e ricco, aperto da note di frutta rossa e nera matura, poi guidato da terziari di pepe, cuoio e ciccolato

Gusto
Di grande potenza espressiva ma allo stesso tempo elegante e morbido con finale profondo e molto persistente

Grado alcolico
13,5%-14,5%