



# 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 20-25 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 cioccolato



### Gusto

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



### Grado alcolico

13,5%-14,5%