

# FATTORIA CASA DI TERRA

## POGGIO QUERCIOLO - IGT TOSCANA

*Nel Poggio Querciolo abbiamo voluto creare un prodotto a prevalenza Syrah coltivato nei nostri terreni, in un terroir unico, dove l'influenza del mare e del sole estivo sono in grado di creare un vino dal gusto tipico. Una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon completa il blend e aggiunge complessità e profondità.*



### VIGNETO E VITICOLTURA

**Uve:** 85% Syrah - 15% Cabernet Sauvignon

**Ubicazione:** Costa Toscana - Cecina e Bolgheri

**Esposizione:** Est - Ovest

**Anno impianto:** 2005 - 2007

**Tipologia suolo:** Suoli argillosi ferrosi con presenza di una buona componente sabbiosa

**Sistema di allevamento:** cordone speronato monolaterale

**Densità d'impianto:** 5.600 piante/ha

**Resa per ettaro:** 60 q.li per ha

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28° C per 22 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento.

**Affinamento:** 12 mesi in barriques di rovere francese di 2° - 3° passaggio e 6 mesi in bottiglia.

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Il colore si presenta rosso rubino intenso e profondo con note balsamiche molto persistenti di menta ed eucalipto ben integrate alla componente fruttata e floreale, al palato i tannini dolci e ben levigati.*