



POGGIO QUERCIOLO - *DOC Terratico di Bibbona*

Varietà: 100% Syrah

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Ubicazione vigneti: Cecina (Livorno)

Esposizione: Est-Ovest

Anno di impianto: 1990

Caratteristiche del terreno: suolo argillo-ferroso con presenza di una buona componente sabbiosa

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità di impianto: 6.500 piante/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 60 ql/ha

Contenitori fermentazione: vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26/28° C

Durata fermentazione: 25 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve

Fermentazione malolattica: spontanea nel corso dell'affinamento

Durata affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese di e° e 3° passaggio

Affinamento bottiglia: 6 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Nel Poggio Querciuolo abbiamo voluto creare un prodotto in purezza con 100% Syrah coltivato nei nostri terreni. 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.

Temperatura di servizio: 18° C

