

CASA DI TERRA

POGGIO QUERCIOLO - IGT TOSCANA

Il Poggio Querciolo è un Syrah in purezza. I nostri terreni, situati in un terroir unico dove domina l'influenza del mare e del sole estivo, sono in grado di creare un vino dal gusto tipico



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: Syrah

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/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° e 3° passaggio e 6 mesi in bottiglia

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

ABBINAMENTI

Cinghiale e cacciagione, carni arrosto, carni di manzo alla griglia

www.fattoriacasaditerra.com


CASA DI TERRA

info@fattoriacasaditerra.com