PERENZO
Rosso della Maremma Toscana DOC

UVAGGIO

100% Syrah

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

VINO BIOLOGICO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Profumi: nitidi profumi fruttati e dalle note di pepe, spezie dolci e liquirizia.
Gusto: al palato evidenzia una grande intensità e una elegante e morbida tessitura tannica.
Colore: rubino intenso.
Piatti da abbinarsi: formaggi stagionati, carni rosse e bianche, cacciagione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: prima decade di Settembre.
Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg.
Affinamento in legno: 14-18 mesi in barriques 225 lt, di rovere allier media tostatura, al primo passaggio, grana fine, legno stagionato almeno 24 mesi.
Affinamento in bottiglia: 12 mesi.
Stabilizzazione del prodotto: a freddo.

AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Poggio Bestiale e Tizzi.
Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro.
Giacitura: 150 e 250 metri s.l.m.
Esposizione: Est-Ovest.
Densità di impianto: 6.400 ceppi/ettaro.
Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale.
Anno di impianto: 2000-2008.
Produzione media per pianta: 800 gr.
Uvaggio: 100% Syrah.
Numero di bottiglie prodotte: 5.000.