PERENZO
Maremma Toscana Syrah DOC

TRAUBENMISCHUNG

100% Syrah

ALKOHOL

14% vol.

BIOWEIN

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: deutlich fruchtig, mit Pfeffer-, süßen Gewürzen- und Lakritzenoten
Geschmack: Wein mit kräftigem Körper mit schlichtem und weichem Tannin
Farbe: Rubinrot
Empfehlungen: passt gut zu gereiften Käsesorten, helles und dunkles Fleisch, Wild

WEINBEREITUNG UND VERFEINERUNG

Weinlese: erste 10 Septembertage
Weinbereitung-Methode: sanftes abbereen und maischen, 20 bis 25 Tage lange Gärung in klimatisierte Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur
Holzverfeinerung: 12-14 Monate in Barrique à 225 l, aus gerösteter Allier-Eiche, erster Durchgang, feinkörnig, mindestens 24-Monate gereiftes Holz
Verfeinerung in der Flasche: 12 Monate
Stabilisierung des Produktes: kalt

BODEN- UND KLIMAUMGEBUNG

Weinberg: Rebsorten von Poggio Bestiale und Tizzi
Bodentyp: mittlerer Boden mit Sedimentgestein
Wuchsort: 150 und 250 m ü. NN
Lage: West-Ost
Bepflanzungsdichte: 6400 Stück je Hektar
Anbaumethode: Wechselkordonschnitt
Anbaujahr: 2000 und 2008
Durchschnittsproduktion pro Pflanze: 800g
Traubenmischung: 100% Syrah
Bereits produzierte Flaschen: 5000