

Dolce vite Sirah

TOSCANA I.G.T.

ORIGINE: IGT TOSCANA

VENDEMMIA: 2018

VARIETA': 100% SYRAH

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva e' raccolta e cernita manualmente e dopo una diraspatura e una pigiatura soffice viene inviata nei tini di vinificazione. La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni a 26 gradi centigradi a cui fa seguito un macerazione sulle bucce che dura in media 22 giorni. Dopo la fermentazione il vino viene travasato in acciaio dove avviene la fermentazione malolattica, seguirà un affinamento in legno per un periodo compreso fra 6/12 mesi. Dopo l'imbottigliamento seguirà un periodo di 3 mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio.

ALCOHOL: 13,5 % VOL.

NOTE ORGANOLETTICHE: Dolce vite è rosso rubino. Al naso esprime note di frutta matura come prugna e qualche cenno di mora, circondato da note floreali di viola che sfumano in note fumè speziate di cannella. In bocca elegante e netto, accompagnato da una bella acidità esaltandone note fruttate fresche come lampone lasciando spazio a sentori speziati. Dolce Vite nel finale esalta un retrogusto dolce e persistente.

