

BORRO DELLE STREGHE

Syrah 2020

Toscana Rosso

Indicazione Geografica Tipica

VINO BIOLOGICO
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

> **Forma di agricoltura:** regime biologico certificato dal 2009
> **Vigneti:** località Ripa d'Orcia a 300 metri s.l.m.
> **Suolo:** terreni alluvionali di natura calcareo argillosa
> **Esposizione:** Sud-Ovest
> **Uvaggio:** Syrah 100%
> **Sistema di allevamento:** cordone speronato con 4000 piante per ettaro
> **Resa per ettaro:** 50 q
> **Vendemmia manuale:** raccolta avvenuta nella prima settimana di Settembre
> **Vinificazione:** le uve vengono scelte con cura e avviate alla pressatura, fermentano in contenitori di acciaio a temperatura controllata e a seguire si attua una macerazione post-fermentativa prolungata. L'affinamento avviene in tonneaux da 300 litri di rovere francese. Una volta assemblati i diversi carati, il vino torna in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento
> **Affinamento:** 36 mesi in tonneaux e almeno 6/8 mesi in bottiglia
> **Imbottigliamento:** 42 mesi dopo la vendemmia
> **Caratteristiche organolettiche:** questo Syrah in purezza è un vino potente e vigoroso. Alla vista si presenta di un profondo rosso rubino, al naso colpiscono le tipiche note speziate varietali unite a sentori di cacao
> **Produzione:** 1.150 bottiglie
> **Servizio:** stappare almeno un'ora prima di servire in ampi calici da vino rosso, ad una temperatura di 18° C. Non filtrato, eventuali sedimenti sono sinonimo di genuinità.

Il vignaiolo consiglia: perfetto per un lungo invecchiamento, consiglio di gustare il Borro delle Streghe con secondi di carne arrosto o selezioni di formaggi maturi.

GRADAZIONE ALCOLICA: **15% VOL**

Fattoria di
RIPA D'ORCIA
DAL 1484

Fattoria di Ripa d'Orcia di Rossi Filippo
Loc. Ripa d'Orcia - 53023 Castiglione d'Orcia (Siena) - Italy
Phone +39 333.4573417 - P.IVA IT02436650507 - www.fattoriadiripadorcia.com

VIGNAIOLI INDIPENDENTI