





MONTERO

MAMMEGLIO

Syrah Maremma Toscana DOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino dai bordi porpora.

Profumo: Quadro olfattivo complesso e molto profumato, intenso nelle note di visciola e mirtillo che si fondono con eleganti sentori speziati di pepe nero e chiodi di garofano. Chiude con sottili sensazioni di tabacco e cacao .

Sapore: Al palato buona struttura e ottima persistenza, morbido e vellutato, avvolgente. La nota salina di fondo caratterizza l'assaggio .

DATI AGRONOMICI

Vitigni: Syrah 100%

Zona di ubicazione: Magliano in Toscana (GR)

Altitudine: tra 200 e 250 m.s.l.m.

Tipo di suolo: medio impasto argilloso - calcareo, sassoso.

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi / ha : 5550

Vendemmia : prima settimana di Settembre

DATI ENOLOGICI

Vinificazione: raccolta delle uve a mano.

Doppia selezione del grappolo e dell'acino.

Fermentazione in cemento, vinificazione in acciaio

Lavorazione a caduta .

DATI ANALITICI

Annata : 2019 N.Bottiglie : 3000 Alcol: 15%