

# Principino

SYRAH



**ORIGINE:** IGT TOSCANA

**VENDEMMIA:** 2018

**VARIETA':** 100% SYRAH

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Le uve vengono raccolte a mano, e dopo una soffice diraspatura e pigiatura poste in tini di acciaio inox. La fermentazione alcolica si protrae per 10 giorni a temperatura controllata di 26 ° C, e la macerazione sulle bucce prosegue per altri 22 giorni. Il vino viene travasato in vasche di acciaio inox dove avviene la fermentazione malolattica intorno alla fine di novembre poi in botti di rovere da 30 ettolitri. Il vino vi rimane per 9 mesi prima della maturazione.

**ALCOHOL:** 13,5 % VOL.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** .Colore rosso rubino estremamente intenso, e buoni aromi fruttati complessi senza eccessivi sentori di rovere. Con l'aerazione dopo l'apertura, il vino rilascia gradualmente delicati sentori di menta, liquirizia e pepe.