

BRUNI

MAREMMA TOSCANA D.O.C. SCARMIGLIONE SYRAH



VITIGNI
100% Syrah.

DESCRIZIONE GENERALE

Un vitigno che ha trovato in Maremma una nuova culla espressiva. Uva di grande generosità in tutte le sue componenti strutturali. In questi luoghi rivela tutta la sua radice asiatica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.600 piante/ha.

RESA PER ETTARO

80 q.li/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione tradizionale con macerazione di 12-15 giorni sulle bucce. Dopo la svinatura, metà della massa matura in acciaio inox, il resto in barrique per 6-8 mesi.

ALCOL

13% vol.

ASPETTO VISIVO

Colore rosso intenso e profondo.

OLFATTO

Profumi di spezie con note di cioccolata.

AL PALATO

In bocca è fresco e sapido. Il gusto è pieno e caldo, con tannini avvolti da note vanilliche.