



UGGIANO

SYRÀ TOSCANA I.G.T. SYRAH

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Borgognotta

SCHEDA TECNICA

VITIGNI:	100% Syrah
REGIONE DI ORIGINE:	Toscana
VINIFICAZIONE:	Fermentazione con macerazione estesa a 20-22 giorni. Controllo della temperatura di fermentazione a 26-28°C.
AFFINAMENTO:	Elevazione in barrique di rovere francese per 6 mesi e successivo affinamento in acciaio.
ALCOL:	13,5% Vol.
CONSERVAZIONE:	In cantina alla temperatura di 15-16°C
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16/18°C
ABBINAMENTI:	Pasta fresca ripiena, ragù d'anatra, risotto al colombo, bollito di carne rossa, carne alla griglia tutta, maiale stufato con mele.

NOTE DEL PRODUTTORE: *Colore Rubino intenso. Note di frutti rossi e lamponi accompagnate dalla tipica speziatura varietale. Al palato risulta ricco e avvolgente, con tannini eleganti e retrogusto persistente.*

