



PODERI NOVI

Vino Biologico



IL VINO	
Denominazione	IGT Costa Toscana Syrah
Vendemmia	2016
Principali vitigni	Syrah
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
Colore	Rosso rubino, intenso , brillante e concentrato.
Profumo	di frutta rossa e nera, con note tostate e speziate.
Gusto	In bocca é dritto, fresco con gusto deciso. Sapido con tannini setosi che si sposano bene con le note fresche.
TERRITORIO DI PRODUZIONE	
Zona di produzione	Alta Maremma – Montescudaio
Vigneti di provenienza	Poderinovi
Anno d’impianto dei vigneti	2000
Esposizione	est/ovest
Altitudine s.l.m.	100 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto con presenza di ghiaia
Densità di piantagione	4.500 ceppi/ha.
Produzione (kg./pianta)	1,00
Data vendemmia	20 settembre
ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA	
	Manuale in cassette
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
Contenitori di fermentazione	Acciaio inox a temperatura controllata e Tonneaux aperti e Mastelle con il 30% di uva intera
Temperatura di fermentazione	Costante a 24° C
Lieviti	Naturali delle uve
Durata fermentazione e macerazione (giorni)	25\30 gg
Fermentazione malolattica	In barriques a temperatura controllata (20°C)
Contenitori per l’affinamento	Barriques e Tonneaux di rovere francese
Età dei contenitori d’affinamento	2/3 nuovi, 1/2 di 1 anno
Capacità dei contenitori d’affinamento	225 l e 500 l
Durata dell’affinamento	12 mesi
Filtrazione	Leggera
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero di bottiglie prodotte	3000