

Galfridus



SCHEMA TECNICA

LINEA SELEZIONE DEL SAGGIO

Denominazione: Maremma Toscana D.O.C. Shiraz

Alcol: 14 %

Vitigno: Syrah 100%

Vigneto: Porrone (Cinigiano) – impianto policlonale non-irriguo di 3 selezioni Syrah ENTAV su portainnesti 420A, cordone speronato, 5500 viti/ha.

Terreno: franco argilloso sopra calcare

Vinificazione: selezione di uve provenienti dai terreni più argillosi della vigna di Porrone, raccolta a mano, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con estrazione mediante rimontaggi e follature, macerazione leggermente prolungata, pressatura con torchio idraulico tradizionale, affinato 12 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo-terzo passaggio con *batonnage* seguito da 5 mesi di riposo in bottiglia.

Quantità di vino prodotto: bottiglie 2500

Appunti dell'enologa – Un mantello fluido dal colore della mozzetta papale. Bouquet complesso, colmo di note di ciliegie nere mature, more di gelso, rose e violette. Cioccolato fondente e frutti neri contrastano con l'acidità vivace per rilasciare un effetto chiaroscuro all'attacco. Un'ombra di vaniglia trapela dal legno ben armonizzato, un caldo abbraccio di alcol, sapido, persistente, con un avvolgente finire di tannini granulosi e note balsamiche.

Abbinamenti: grandi arrostiti di agnello o di cervo, chateaubriand, l'antico Peposo toscano. E per chi non mangia carne: funghi e tartufi ci vanno a nozze.

Guide e Premi:

- **Guida Veronelli:** 91 punti
- **Decanter World Wine Awards:** Medaglia di Bronzo