

Santario



SCHEDA TECNICA

LINEA VINI CLASSICI

Denominazione: Maremma Toscana D.O.C. Shiraz

Alcol: 14.5 %

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 limoso argilloso sopra calcare

Vinificazione: raccolta a mano, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con estrazione mediante rimontaggi e *délestage*, pressatura con torchio idraulico tradizionale, un breve passaggio in certe annate in tonneaux di rovere francese non-nuove. 12 mesi di riposo in bottiglie prima della messa in commercio.

Quantità di vino prodotto: bottiglie 2500

Appunti dell'enologa –Color rosso violaceo carico, con bei riflessi rubini. Un'esplosione di aromi di frutti neri – sambuca, mora di gelso e ciliegie morello – sfumata da note di eucalipto e di viole. Palato intenso caratterizzato dai sentori di mammole, di cioccolato e dallo speziato con note di pepe. Corposo e strutturato con acidità decisa. Persistenti in bocca il carattere dolce—speziato di bacche di ginepro e la caratteristica nota sapido-*garrigue*. Gradevoli tannini granulari completano la chiusa.

Abbinamenti: arrostiti di carne rossa, cacciagione, formaggi erborinati.

Guide e Premi:

- Guida Luca Maroni: 93 punti
- Guida Veronelli: 90 punti
- Decanter Asia Wine Awards Medaglia d'Argento