



Col di Sasso

Toscana IGT

2021

VARIETA'

Sangiovese, Syrah

DESCRIZIONE

Sangiovese e Syrah perfettamente integrati, danno vita ad un vino immediato ed estremamente versatile.

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Colore rosso rubino. Al naso il profumo è complesso e caratterizzato da sentori di frutta matura, di prugna e di mirtillo. Struttura ampia e morbida con un finale abbastanza lungo e persistente.

Vino adatto ad ogni occasione di consumo, si abbina egregiamente a primi piatti a base di carne come tortelli al ragù di cinghiale, ma anche a pietanze meno complesse come carne alla griglia o tagliata con rucola e grana.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

Affinamento: breve periodo in tini in acciaio



Alcol: 13.5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:
0.375 l - 0.75 l

banfi.it