



Tenimenti  
d'Alessandro  
TERRA DI TOSCANA



## Migliara



**Denominazione**  
Toscana IGT



**Vitigno**  
Syrah

**Zona di Produzione**  
Colline di Manzano, Cortona

**Vigneti**  
Età media 25 anni



**Vinificazione**  
30–45gg di macerazione sulle bucce, fermentazione in legno (2/3 a grappolo intero)



**Invecchiamento**  
24 mesi in legno usato (botte 34hl e barrique) 9 mesi in bottiglia



**Abbinamenti**  
Anatra al forno, bocconcini di cinghiale, costole di agnello alla griglia



### Note sensoriali



Rosso rubino profondo



Complesso e multi strato, note di mora, mirtillo, ribes nero, radice di liquirizia, pepe nero, cacao



Ingresso ampio, il tannino piccolo e serrato si distende sul finale, la freschezza è integrata con le note di frutta scura, molto persistente sulle spezie e ritorno elegante balsamico