



Tenimenti
d'Alessandro
TERRA DI TOSCANA



Rosso



Denominazione
Toscana IGT



Vitigno
Syrah

Zona di Produzione
Colline di Manzano, Cortona

Vigneti
Età media 20 anni



Vinificazione
5 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio



Invecchiamento
15 mesi tra acciaio e cemento



Abbinamenti
Pecorini stagionati, salumeria artigianale, melanzane alla parmigiana



Note sensoriali



Rosso rubino intenso



Note fragranti di sottobosco, mora, note balsamiche e speziate, sentori di liquirizia



Ingresso setoso, domina la frutta nel centro bocca, di buona freschezza, tannino fine e mediamente persistente