



CASTELLO DI FARNETELLA



Syrah



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
Syrah

Zona di Produzione
Colli Senesi



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
24 mesi in barriques di rovere da 225 lt. di primo e secondo utilizzo



Abbinamenti
Bocconcini di cinghiale, costolette di agnello alla griglia



Note sensoriali



Rosso rubino



Ampio ed avvolgente, con sentori di pepe, note fruttate di mora e un finale di pietra focaia



Grande struttura, elegante, armonico e persistente