



CASTELLO DI FARNETELLA



Syrah



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% 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 l di
primo e secondo utilizzo



Abbinamenti
Bocconcini di cinghiale, costole 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