



Tenimenti
d'Alessandro
TERRA DI TOSCANA



Bosco



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Syrah

Zona di Produzione
Colline di Manzano, Cortona

Vigneti
Età media 25 anni



Vinificazione
30-45 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in legno (2/3 a grappolo intero)



Invecchiamento
24 mesi in legno usato (botte 34hl e barrique) 12-18 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Formaggi d'alpeggio, salumi di selvaggina, bocconcini d'agnello in umido



Note sensoriali



Rosso rubino profondo



Intenso, ampio, si apre su piccoli frutti rossi, fiori ed erbe della macchia mediterranea, un fondo terroso, polvere di caffè, foglie di tabacco, e lieve sentore mentolato



Ingresso morbido, si espande nel centro bocca con un tannino fitto e setoso, complesso nel ritorno di spezie, acidità ben integrata, finale ampio e persistente