



Syrah

Toscana IGT, Isole e Olena

Le cépage du Rhône avec l'ADN du Chianti Classico

Description:

Dès 1984, Isole e Olena commence à expérimenter avec la Syrah en greffant ce cépage sur des pieds de vigne existants. Ce qui débute comme une initiative audacieuse devient l'un des vins monocépages les plus fascinants du domaine – et la preuve éclatante de la personnalité singulière que peut développer la Syrah sur le terroir du Chianti Classico. Les raisins sont vinifiés avec leurs rafles en cuves inox. Le vin est ensuite élevé pendant un an sous bois, à parts égales dans des fûts neufs, de deux ans et de trois ans. Deux années supplémentaires de maturation en bouteille précèdent sa commercialisation. C'est précisément l'alliance entre la maturité du fruit toscan et la personnalité épicée et profonde de la Syrah qui confère à ce vin exceptionnel son caractère inimitable.

Profil aromatique:

Va bien avec:

S'accorde à merveille avec des côtelettes d'agneau grillées au romarin, des joues de bœuf braisées au poivre noir et des aubergines au Pecorino, mais aussi avec des pappardelle au ragoût de sanglier, un savoureux peposo et une généreuse ribollita.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Italie
Producteur:	Isole e Olena
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.0%
Raisins:	100% Syrah
N° article:	1471421

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Syrah

Toscana IGT
Isole e Olena

Pays d'origine: Italie
Raisins: 100% Syrah
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 12 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.