



Syrah

Toscana IGT, Isole e Olena

Il vitigno del Rodano con il DNA del Chianti Classico

Descrizione:

Già nel 1984 Isole e Olena iniziò a sperimentare con il Syrah, innestando questo vitigno su viti già esistenti. Quello che era iniziato come un coraggioso tentativo si è trasformato in uno dei vini monovitigno più affascinanti della cantina – e in una prova impressionante di quanto il Syrah possa esprimersi in modo autonomo nel terroir del Chianti Classico. Le uve vengono fermentate con i raspi in vasche di acciaio inossidabile. Successivamente, il vino matura per un anno in legno, per un terzo in botti nuove, per un terzo in botti di due anni e per un terzo in botti di tre anni. Seguono altri due anni di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. È proprio l'interazione tra il frutto maturo toscano e la personalità speziata e profonda del Syrah a conferire a questo vino straordinario il suo carattere inconfondibile.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Si abbina perfettamente alle costole di agnello alla griglia al rosmarino, alle guance di manzo stufate al pepe nero e alle melanzane al pecorino, ma anche alle pappardelle con ragù di cinghiale, al peposo speziato e alla sostanziosa ribollita.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Isole e Olena

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Uva: 100% Syrah

Numero articolo: 1471421

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Syrah

Toscana IGT
Isole e Olena

Paese di origine: Italia
Uva: 100% Syrah
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.