



CONFIENTE

TOSCANA *indicazione geografica tipica*
SYRAH



CONFIENTE è il nome del torrente che scorre, più in basso, ai piedi della vigna di Syrah.

Su un rilievo di terra rossa, che guarda il sorgere del sole, abbiamo piantato questo vitigno proveniente dalla Francia ma di probabili origini medio-orientali. L'accurata scelta del materiale, la gestione biologica, la cernita degli acini su tavolo di selezione, la vinificazione naturale senza additivi conducono ad un vino che rispecchia fedelmente il carattere di questo angolo interno, più settentrionale e fresco, di Maremma.

Vigneto LECCIO

Vitigno: 100% Syrah

Anno di impianto: 2006

Sesto: metri 1,80 x 0,80

Densità: 6944 viti per ettaro

Suolo: medio impasto, tendenzialmente argilloso, ben dotato in ferro

Orientamento versante: est **Altitudine:** 120 metri s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato in controspalliera

Gestione: biologica certificata

Diserbo: meccanico

Concimazione: organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio

Carico per vite: 700 grammi pari a un raccolto di 50 qt/ha

Data di vendemmia: inizio settembre secondo le condizioni climatiche

Cantina

Vendemmia: grappoli selezionati in vigna e raccolta manuale in cassette da 18 kg

Selezione: dopo la diraspatura, sugli acini su tavolo di cernita

Pigiatura: assente

Riempimento tini: per caduta senza uso di pompe

Vinificazione: Tini troncoconici in Rovere Francese/Slavonia (da 30 Hl.)

Fermentazione: spontanea

Lieviti: indigeni

Macerazione: per 18/20 giorni con follature manuali

Elevazione: 14 mesi in Barriques di Rovere Francese (Allier e Tronçais)

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14,0% vol variabile secondo l'annata

Vino

Colore: brillante, rosso rubino con unghia viola.

Sentore: Speziato al naso, con pepe nero in evidenza, piccoli frutti rossi e fiori secchi, bella nota di liquirizia.

Gusto: Ingresso in bocca intenso ed avvolgente, note di vaniglia e frutta, lungo, con tannini ancora vivi. Grande potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti: Tagliatelle ai funghi, bistecca Chianina, selvaggina in umido, formaggi stagionati.

Longevità: Oltre 5 anni. Invecchiamento con importante maturazione dei terziari.

SIMONA CECCHERINI