

- Denominazione COSTA TOSCANA Rosé  
Indicazione Geografica Protetta  
Syrah 100%
- Varietà Syrah 100%
- Certificazioni BIOLOGICO con BioAgriCert  
BIODINAMICO con Demeter
- Dettaglio vigneti Riparbella Vigna Centrale  
Altitudine 220 mt.  
Sistema di allevamento a Alberello  
Densità 8000 viti/ha
- Età delle viti 16 anni
- Resa 1kg./pianta
- Terreno Caratterizzato da alta salinità, con argilla fino al 40% e rocce calcaree
- Vendemmia Si è svolta nei primissimi giorni di Settembre. Le uve sono state selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette. Arrivate in cantina sono state parzialmente diraspate e successivamente pressate in modo soffice per ottenere il colore dell'intensità desiderata.
- Vinificazione Il mosto viene fatto decantare a freddo per circa 2 giorni e fermentato spontaneamente in anfore da 300 litri dove rimane per tutto l'affinamento.  
Non subisce chiarifica né filtrazione.
- Imbottigliamento 9 Aprile 2018
- Produzione 4.500 bt. 0.75 lt. - 150 bt 1.5 lt.
- Alcool 13,5%
- Temperatura di servizio 13-15 °C



## Note di degustazione

Il Syrah delle nostre vigne nell'annata 2017 è potente e succoso e si è espresso in un Si rosato di grande intensità: pompelmo rosa, lampone e mirtillo rosso, con leggere nuances di vaniglia. La vivacità del colore rosa tenue lo rende attraente e sofisticato, mentre inonda il palato con mineralità e sapore pieno, una perfetta armonia tra sapidità, freschezza e corpo. Da bere subito.

**DUEMANI**  
C O S T A T O S C A N A

— www.duemani.eu —