

# VARRAMISTA®

## VARRAMISTA

### IGT Toscana Rosso

**Uve:** Syrah 100%

**Formati prodotti:** 0.75l-1.5 l-3 l

**Esposizione Vigneti:** Sud-sud-ovest a circa 70 m slm, pendenza 10%

**Tipo terreno:** Sabbie e argille plioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato unilaterale

**Superficie di produzione:** 1,5 ettari

**Densità impianto:** 8000 piante/ha

**Produzione per ettaro:** 40 q.li

**Affinamento:** 15 mesi in barrique di primo passaggio

**Affinamento in bottiglia:** almeno 24 mesi

### Note di Degustazione dell'enologo

Vino di colore rosso rubino profondo. Al profumo i sentori tipici del Syrah: le spezie orientali, la liquirizia, il pepe nero sono ben integrati con gli aromi derivanti dall'invecchiamento in barrique. Gusto caldo, armonico, con finale speziato al palato. Complesso e persistente e di ottima longevità tipica dei grandi Syrah.

