



ROSÉ & ME

I.G.T. Toscana Rosato

2024

Syrah

Formati: 750 ml, 1,5 L

Consulente Enologo

Luca D'Attoma

Zona di produzione

San Casciano in Val di Pesa, Toscana.

Varietà

100% Syrah

Suolo

I suoli sono profondi, di colore bruno, contengono ciottolami e ghiaie calcaree, presentano una struttura di medio impasto.

Tecnica di allevamento

Guyot.

Vendemmia

Attenta raccolta a mano.

Vinificazione

Pressatura soffice. Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata di 17 gradi.

Affinamento

Acciaio.

Annata 2024

Temperature primaverili favorevoli che hanno evitato il rischio di gelate. I mesi di maggio e giugno sono stati segnati da frequenti piogge, senza impatti significativi nella qualità delle uve, Vendemmia a inizio settembre, uva matura ed in buon stato sanitario.

Descrizione organolettica

Colore: rosa tenue.

Olfatto: note di frutta rossa come fragolina e sentori di pesca ed agrumi. In un secondo momento si sprigionano spezie come pepe bianco e erbe aromatiche come salvia.

Gusto: al primo impatto emerge il suo equilibrio tra la parte sapida e la parte fruttata. Il suo finale è prolungato ed intrigante prepara alla perfezione il palato al secondo assaggio.

TENUTA MARYAMADO

SAN CASCIANO V.d.P. - FIRENZE
Via Lucignano 14, (FI) 50026 - ITALIA