

PODERE 277 SYRAH

Le vigne del Podere 277 si estendono tra il Mar Tirreno e le colline della Maremma. Il team di Campo alle Comete con le uve Syrah provenienti da questi vigneti, realizza un vino di grande potenza e espressività, che porta con se tutta la complessità aromatica del terroir mediterraneo.

Denominazione

Toscana Syrah IGT

Uve

Syrah

Fermentazione

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 2-3 settimane.

Maturazione

Circa 10 mesi in serbatoi di acciaio.

Affinamento

Minimo 6 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Rosso rubino profondo. Al naso ritroviamo note di piccoli frutti neri, spezie dolci e tabacco. La bocca risulta equilibrata e fresca e chiude con una delicata nota aromatica e balsamica.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina perfettamente a salumi di cinta senese, primi piatti con farafona e coniglio, arrostiti di carni bianche e formaggi leggermente stagionati.



CAMPO
ALLE COMETE

CAMPO ALLE COMETE

Loc. Sughericcio - Via Fornacelle, 249

57022 Castagneto Carducci LI

T. +39 0565 766056

www.campoallemete.it

info@campoallemete.it