

# FATTORIA CASA DI TERRA

## **POGGIO QUERCIOLO - IGT TOSCANA**

*Nel Poggio Querciuolo abbiamo voluto creare un prodotto a prevalenza Syrah coltivato nei nostri terreni.*

**Uve:** 85% Syrah -15% Cabernet Sauvignon

### **CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE**

Ubicazione : Costa Toscana Cecina (Livorno)/Bolgheri

Esposizione: Est- Ovest

Anno impianto:1990

Tipologia suolo: Suoli argillosi ferrosi con presenza di una buona componente sabbiosa.

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 6.500 piante/ha

### **VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

Resa per ettaro : 60 q.li per ha

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28°C per 25 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento.

### **DURATA AFFIMAMENTO:**

12 mesi in barriques di rovere francese di 2° - 3° passaggio .

### **AFFINAMENTO BOTTIGLIA:** 6 mesi

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservare l'integrità.



### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Il colore si presenta rosso rubino intenso e profondo con note balsamiche molto persistenti di menta ed eucalipto ben integrate alla componente fruttata e floreale, al palato i tannini dolci e ben levigati.

**Fattoria Casa di Terra di Frollani Giuliano e Gessica s.s.**

tel. +39 0565 749810 – fax +39 0565 749728 Loc. Le Ferruggini, 162/A – Bolgheri – Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 01365300498

[WWW.FATTORIACASADITERRA.COM](http://WWW.FATTORIACASADITERRA.COM)