

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