



MANDORLI

IGT Toscana Rosso

Appellation

IGT Syrah Toscana

Grapes

Syrah 100%

Territory

From a single vineyard with clay and limestone soil, at an altitude of 300 mt.

Fermentation and ageing

Fermentation in steel and ageing for 12 months in French oak barrels

Tasting

Deep purple red with violet hues. Intense colouring charge with fruit in spirit coming directly to the nose. Elegant in the mouth, with velvety and harmonious tannins.

Pairings

Structured and persistent main courses, mature cheeses. Excellent as a meditation wine.

Serving temperature

18°C

Denominazione

IGT Syrah Toscana

Uvaggio

Syrah 100%

Territorio

Da un unico vigneto con terreno argilloso e calcareo, ad un'altitudine di 300 metri.

Fermentazione e affinamento

Fermentazione in acciaio e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese

Degustazione

Rosso porpora carico con riflessi violacei. Carica colorante intensa con la frutta sotto spirito che arriva diretta al naso. In bocca elegante, con tannino vellutato e armonioso.

Abbinamenti

Secondi strutturati e persistenti, formaggi stagionati. Vino da meditazione.

Temperatura di servizio

18°C



Azienda Agricola Cincinelli

Piazza della Vittoria 11 - 52010 Capolona (AR) Italy

info@aziendaagricolacincinelli.it