

SUISASSI 2017



- Denominazione COSTA TOSCANA Rosso
Indicazione Geografica Protetta
- Varietà Syrah 100%
- Certificazioni BIOLOGICO con BioAgriCert
BIODINAMICO con Demeter
- Dettaglio vigneti Riparbella
Altitudine 220 mt.
Sistema di allevamento a Alberello
Densità 8.000 viti/ha
- Età delle viti 16 anni
- Resa 1kg./pianta
- Terreno Argilloso, salino e con importante presenza di scheletro di origine calcarea.
- Vendemmia Terminata entro la prima metà di Settembre. Le uve vengono selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette. Sono diraspate delicatamente per ottenere acini interi e ulteriormente selezionate a mano sul tavolo di cernita.
- Vinificazione La fermentazione è spontanea in barrique e tini troncoconici in rovere da 1000 litri con follature manuali e attenzione al controllo della temperatura. Circa il 30% delle uve fermenta con i raspi. Resta in macerazione per 20 giorni, poi svinato e travasato. L'affinamento è di 20 mesi in barrique di rovere francese e tonneaux da 300 lt., 80% di legno nuovo e 20% di primo passaggio.
Non subisce chiarifica né filtrazione.
- Imbottigliamento 26 Luglio 2019
- Produzione 4.000 bt. 0.75 lt. – 120 bt. 1.5 lt. – 12 bt. 3 lt. – 3 bt. 6 lt.
- Alcool 14%
- Temperatura di servizio 15-17 °C

Note di degustazione

Nel 2017 il Syrah di Suisassi esprime il massimo del varietale con una finezza e una qualità impressionante. Spezie, lampone, frutti di bosco, liquirizia e sentori di violetta, si susseguono in un concerto aromatico. Corpo pieno e tannini setosi, tutto in perfetto equilibrio, in questa annata di calore e concentrazione. Una bomba. Sugeriamo di degustare a partire dal 2022.

JAMES SUCKLING.COM

99/100

Robert Parker
WINE ADVOCATE

94/100

DUEMANI
COSTA TOSCANA

— www.duemani.eu —