SUISASSI 2019

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	18 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 30 giorni, poi svinato e travasato. L'affinamento è di 22 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	9 Novembre 2021
Produzione	3.944 bt. 0.75 lt. – 60 bt. 1.5 lt. – 6 bt. 3 lt. – 2 bt. 6 lt.
Alcool	15%
Temperatura di servizio	15-17 °C

Note di degustazione

Abito rubino concentrato. Il registro olfattivo è un mix di frutti di bosco, spezie esotiche, felce, pot-pourri, carcadè, liquirizia gommosa, ecucalipto, cacao e ardesia. Masticabile e setoso, detona ampio respiro minerale, freschezza e tannini finemente espressi. Persistente, ritornano inalterate le suggestioni avvertite allolfatto.
Suggeriamo di bere a partire dal 2023.

JAMESSUCKLING.COM	Robert Parker Wine Advocate
99/100	96-98/100

DUEMANI
COSTA TOSCANA

www.duemani.eu

DUEMANI - Luca D'Attoma e Elena Celli - Località Ortacavoli – 56046 Riparbella - Tuscany - Italy - info@duemani.eu - Tel +39 349 8519560