

Toscana IGT "Sasyr" - Rocca delle Macie

Vitigno:

Sangiovese 60%, Syrah 40%

Descrizione:

"Sasyr", un nome che già evoca le uve che compongono il blend di questo Toscana Igt a base di sangiovese e syrah. Dai vigneti aziendali situati in Maremma ed a Castellina in Chianti, le uve vengono vinificate separatamente e fermentano a temperatura controllata per valorizzare colore e profumi varietali. Una parte del sangiovese, il 15%, affina in botti di rovere di piccole dimensioni per circa sei mesi. Il risultato è un vino strutturato ma che invita alla beva, con due personalità distinte, date dai vitigni utilizzati, che si fondono ottimamente. Per chi ama vini giovani e pieni di carattere.

Abbinamenti gastronomici:

Molto versatile negli abbinamenti, che vanno dai formaggi stagionati alle carni bianche e rosse. Provatelo anche con della coppa di maiale marinata con spezie e leggermente piccante. Vi sorprenderà!

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

GRADO ALCOLICO: 13.5% Vol