

# VILLA LA RIPÀ

## SYRAH-SYRAH Rosso IGT Toscana

<b>Denominazione:</b>	Indicazione Geografica Tipica Toscana
<b>Comune di Produzione:</b>	Arezzo
<b>Uve:</b>	Syrah 100%
<b>Grado Alcolico:</b>	14 %vol
<b>Quota Altimetrica vigneto :</b>	300 Metri
<b>Resa in litri/ Ettaro:</b>	4500 litri/ha.
<b>Sistema di Allevamento:</b>	Cordone Speronato e Guyot
<b>Epoca di vendemmia:</b>	A partire dalla terza decade di settembre.
<b>Data immissione sul mercato:</b>	Marzo di tre anni successivi all'annata di raccolta.

**Fermentazione alcolica e macerazione :** I grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Le uve del vigneto "*Vigna Grande*" non sono diraspate esse, dopo soffice pigiatura, sono macerate con i propri raspi. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti follature per favorire l'estrazione dalle vinacce di aromi, colore e tannini. Terminata la macerazione, che varia da 8 a 12 giorni, si effettua la svinatura.

**Fermentazione malolattica ed affinamento:** Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione malolattica. Syrah - Syrah è affinato in botti di rovere da 225 e 500 litri; prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 12 mesi in bottiglia.

### **Principali parametri analitici :**

- Grado Alcolico 14%vol
- Acidità Totale 5,50 g/1 ac.tartarico
- pH 3,60
- Zuccheri 1,5 g/1