

Villa La Ripa
SYRAH-SYRAH Rosso IGT Toscana

Bezeichnung: Indicazione Geografica Tipica Toscana

Produktionsgemeinde: Arezzo

Rebsorten: Shiraz 100%

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Höhenlage Weinberg: 300 Meter

Ertrag in Liter pro Hektar: 4500 Liter/ha

Art der Weinlese: selektive Handlese

Reberziehung: Zapfenkordon und Guyot

Erntezeit: Ab Beginn der ersten Dekade im September

Datum der Einführung: März drei Jahre nach dem Erntejahr.

Weinherstellung:

Alkoholische Gärung und Einmischung: Die Trauben werden entrappt und nur äußerst weich gepresst um die Unversehrtheit der Traubenschalen so gut wie möglich zu gewährleisten. Die Trauben unseres Weinbergs "Vigna Grande" werden nicht entrappt, sondern nach sanftem Zerkleinern mit ihren Stielen aufgeweicht. Während der alkoholischen Gärung werden mehrere Kelterungen durchgeführt, um aus den Schalen Aromen, Farbe und Tannine zu gewinnen. Am Ende der Einmischung der Traubentrester, die zwischen 8 und 12 Tagen dauert, findet der statt Abstich statt, bei dem der Wein vom Trester getrennt wird.

Malolaktische Gärung und Verfeinerung: Nach dem Abstich wird der Wein dekantiert und die malolaktische Gärung durchlaufen. Syrah-Syrah wird in Eichenholzfässern von 225 bis 500 Litern ausgebaut; Vor der Konsumfreigabe wird er mindestens 12 Monate in der Flasche verfeinert.

Analytische Hauptparameter:

- | | |
|-----------------|--------------------|
| - Alkoholgehalt | 14% Vol |
| - Gesamtsäure | 5,50 g/l Weinsäure |
| - pH | 3,60 |
| - Zucker | 1,5g/l |