



GEOS IGT Toscana Rosso

Principali dati in vigna

Terreno: sabbio-limoso con presenza di scheletro da arenaria

Vigneto: Spiaggia di sopra

Densità impianto: 4.500 piante per ettaro

Età media: 5 anni

Altitudine media: 250 m.s.l.m.

Orientamento: sud

Resa media per ceppo: 1,2 kg/pianta

Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: 100% Syrah dal vigneto "Spiaggia". Macerazione e fermentazione per 40 giorni circa. Fermentazione malolattica e maturazione in botti piccole di rovere francese per un periodo di 14 mesi. Imbottigliamento per caduta senza filtrazione. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Geos è il risultato della nostra profonda passione per la pratica biodinamica sia in vigna che in cantina.

Profilo Sensoriale

Colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Si evidenziano all'olfatto sentori di frutti rossi cotti e leggere note speziate di erbe aromatiche, dove la chiusura denuncia una delicata impronta vanigliata. Al gusto si conferma il frutto con calore e morbidezza.

