



PETROGNANO

NOISÝ SYRAH

TOSCANA IGT 2021

Grazie allo studio del nostro terroir realizzato in azienda con il programma animavitis, abbiamo approfondito le potenzialità di una parcella all'interno del nostro unico ettaro di Syrah piantato nel 1998. La raccolta effettuata con un'attenta selezione manuale dà luogo all'inizio di questo nuovo progetto. Il vino ottenuto sorprende per la sua eleganza e carattere. Sarà imbottigliato nelle annate in cui riusciamo a riconoscere le sensazioni di armonia e ad esprimere il piacere che si può trovare in questa bottiglia.



DOVE NASCE

Denominazione: Toscana IGT

Collocazione geografica: Vigneti di proprietà della Fattoria di Petrognano, nel comune di Montelupo Fiorentino.

Vitigno: 100% Syrah Toscano

Coltivazione: Biologica, con gestione parcellare secondo il programma Animavitis, basse produzioni per pianta

Tipologia di terreno: Argilloso di medio impasto

Esposizione: Sud, Sud-Ovest



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Il lavoro di parcellizzazione per l'identificazione dei cru aziendali iniziato nel 2019, ha maturato un nuovo progetto: sono state identificate delle piante di Syrah con una particolare vocazione per la produzione di un nuovo vino dedicato. Nasce in questo modo NoiSý, un Syrah in purezza che esprime l'originalità di questo vitigno coltivato nei terreni argillosi, nuovo simbolo di potenza e armonia. È un vino prodotto nelle annate dove viene riconosciuta la valenza del risultato possibile da ottenere, viene selezionato manualmente ogni grappolo e il vino viene fatto affinare per almeno 3 anni prima della sua presentazione.



ABBINAMENTI

Risotto ai funghi porcini, picci al ragù di lepre, spezzatino di manzo al pepe nero, anatra alla pechinese, agnello alle erbe, BBQ americano (leggero), formaggi stagionati ma non pungenti.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso offre aromi intensi di frutti scuri maturi (mora, mirtillo), impreziositi da una tipica speziatura di pepe nero, viola e sentori balsamici o di cioccolato. Al palato è strutturato, con tannini morbidi e una vivace freschezza. Emergono aromi più evoluti di confettura, sottobosco, liquirizia, tabacco e spezie dolci, con un sorso lungo, complesso e persistente.



TEMPERATURE DI SERVIZIO E LONGEVITÀ

Temperatura di servizio: 16 °C.

Potenziale evolutivo: 12 anni, se conservato in condizioni ottimali.