



**GLI ARCHI**  
AZIENDA AGRICOLA

## **GINEVRA**

**Toscana IGT**

**Regione Toscana**

**Alcol 14.% vol**

**Uve 100% SYRAH**



### **Vinificazione e affinamento**

Il Syrah nasce da una piccola porzione di vigna situata a Fauglia, nelle dolci colline pisane. Vendemmiato a mano in cassette e vinificato in piccoli contenitori di acciaio inox.

La fermentazione alcolica sulle bucce è decorsa prima con basse temperature per consentire l'estrazione della componente aromatica, poi con temperature maggiori, intorno ai 28°C, per permettere l'estrazione controllata di tannini e colore. Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato messo in barriques francesi da 225 litri.

Le pratiche biologiche adottate, le rese basse della pianta, e l'attenta selezione dei grappoli raccolti in vendemmia, hanno creato un vino interessante, ricco nei profumi e dal palato di buona struttura e persistenza. "Ginevra" 2017 si apprezza meglio servito a 18-20°C .

Il vino non è stato filtrato, chiarificato e non ha subito nessuna pratica enologica.

### **Descrizione del vino**

Ginevra si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso colpiscono le note di frutta matura a bacca rossa scura ben in equilibrio con eleganti sentori di tabacco e spezie. Al palato è morbido e potente, con note di liquirizia e frutta matura in perfetta armonia. Dolce, lungo e persistente il finale.

*Azienda Agricola Gli Archi s.r.l. Sede Legale: Via Querciole, 4 Agriturismo: Via Poggio alla Farnia, 56043 Fauglia ( PI ) P.Iva 02254290501 Tel: 050 657911*