



CARUS

TÈSPERO

IGT TOSCANA ROSSO SYRAH

Dall'anagramma di Perseto, la collina su cui si trova Carus, Tèspero, prodotto solo con le migliori uve di Syrah, che in questo territorio riescono ad esprimersi in modo eccellente, è un vino dai profumi intensi e i tannini vellutati.



VITIGNO - 100% Syrah

GRADO ALCOLICO - 14-14,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Cordone speronato e Guyot

PRODUZIONE - 40 quintali/ha



TERRITORIO E ALTITUDINE - La zona è prettamente collinare caratterizzata da terreni mediamente argillosi, ricchi di alberese e di galestro, rispettivamente, i principali responsabili della longevità e dell'eleganza dei vini, con buona presenza di ciottoli di fiumi che donano ai vini una buona struttura. La differente esposizione dei vigneti, che si trovano a un'altezza compresa tra i 190 e i 300 metri sul livello del mare, permette di ottenere un'importante complessità organolettica

VENDEMMIA - La selezione delle uve è rigorosa e la vendemmia viene effettuata a mano in piccole cassette da 18 kg per mantenere integro ogni acino



AFFINAMENTO - Affina in barrique di rovere di Allier e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE - Colore: Rosso rubino intenso con riflessi di porpora. Olfatto: Intenso, complesso, fine, profumi di frutto di bosco, more e cassis, lamponi con note speziate e minerali. Palato: Intenso, ricco ed avvolgente con tannini vellutati che riempiono il palato confermando al gusto le sensazioni dell'olfatto

ABBINAMENTI - Arrostiti, carni alla griglia, peposo dell'Impruneta e cioccolato amaro



TEMPERATURA DI SERVIZIO - 15°