

# ISOLE E OLENA



---

## SYRAH IGT TOSCANA 2021



### PROVENIENZA

Il vigneto si estende per 3.5 ettari su suoli composti da scisti marnosi con un'esposizione a sud/sud-ovest a 350-400 metri.

### VINIFICAZIONE

Fermentato in acciaio, il 10% a contatto con i raspi. Matura in barriques per 1 anno, di cui un terzo nuovo, un terzo di secondo passaggio, un terzo di terzo passaggio, affina per circa 2 anni in bottiglia.

### ANNATA

L'annata 2021 è iniziata con difficoltà, temperature molto basse a inizio primavera hanno determinato un lento e irregolare sviluppo dei germogli, successivamente piogge insistenti hanno influito negativamente sulla buona allegagione in fioritura. Questi due fattori sono responsabili della diminuzione di produzione che alla fine è risultata piuttosto importante, pur con ottima qualità del prodotto. L'estate è poi proseguita calda e asciutta ma le buone riserve d'acqua accumulate con le piogge primaverili hanno permesso di evitare ulteriori stress alle piante. Dopo qualche leggera ulteriore pioggia in agosto, settembre ha preparato l'uva alla vendemmia con giornate calde e notti assai fresche, permettendo una maturazione ottimale caratterizzata da un'acidità viva e una fine e complessa espressione aromatica.

ALCOL: 14%

---