



## AMMIRAGLIA 2012

Denominazione Maremma Toscana Syrah DOC

Descrizione Prodotto per la prima volta nell'annata 2006 da suoli argillo-calcarei, caratterizzati da un notevole scheletro, costituito da sassi di diverse dimensioni. Rappresenta l'anima più marcatamente mediterranea delle tenute Frescobaldi. Ottenuto da uve Syrah in purezza, si caratterizza per la sua notevole consistenza e per l'impatto olfattivo di frutta matura e spezie.

Andamento climatico La campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve Syrah, grazie alle belle giornate di sole estivo, all'elevata luminosità e alla tipica azione mitigatrice delle brezze marine pomeridiane, che hanno favorito nelle uve la formazione di un ricco bagaglio aromatico.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Comune di Magliano (GR)

Altimetria 300 m slm

Superficie 5 ha

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Tipologia suolo Argille calcaree, ricche di sasso

Densità impianti 5.500 piante/Ha

Allevamento Cordone speronato

Età Vigneti 16 anni

### NOTE TECNICHE

Varietà Syrah

Grado Alcolico 14,50%

Tempo di Macerazione 22 giorni

Fermentazione Malolattica Subito successiva a quella alcolica in acciaio

Contenitori di affinamento barriques e tonneaux da 3 hl, di cui 50% nuovi rovere francese

Tempo di affinamento 24 mesi di cui 6 in bottiglia

Formati disponibili 0,75 l

Note Organolettiche Ammiraglia 2012 si presenta rosso rubino intenso con lievi sfumature porpora, limpido e consistente. Al naso si possono riscontrare sentori di frutta a bacca rossa e nera come mora, fragoline di bosco, ribes per poi proseguire con note di cioccolato fondente e nuances speziate di vaniglia, nocciola tostata. In bocca rivela una massa tannica perfettamente amalgamata e bilanciata. Persistente, si congeda al palato con un piacevolissima nota fruttata lasciando la bocca pulita e fresca.

Abbinamento Si abbina perfettamente con carni rosse alla brace e in umido, cacciagione e formaggi di media e lunga stagionatura.