



## SYRAH DI POGGIO L'APPARITA 2012



Da un ettaro e mezzo di vigneto, denominato "San Michele" nasce il "Syrah di Poggio L'Apparita", un vino dal temperamento unico e originale.

**Uvaggio :** Syrah 100%

**Età Vigne :** 11 anni

**Esposizione Vigneto :** sud - ovest

**Ubicazione Vigneto :** a circa 100 mt. s.l.m.

**Sistema Allevamento :** cordone speronato monolaterale con sesto di impianto di mt. 2,80x0,80

**Densità Viti :** 4.464 ceppi per ettaro con produzione media per ceppo di kg. 1,2 / 1,5

**Tipologia Terreno :** tessitura sabbio-limosa, ricco di scheletro, neutro (ph7,3), ricco di calcio, potassio e magnesio

**Vendemmia :** tra la fine di Agosto e l'inizio di Ottobre 2012, effettuata a mano in cassette con selezione dei grappoli

**Temperatura di Fermentazione :** controllata tra 27° e 30°

**Durata della macerazione :** mediamente 18 - 20 giorni

**Maturazione :** 12 mesi in barrique di rovere francese e Slavonia

**Imbottigliamento :** Giugno 2014

**Affinamento in bottiglia :** 21 mesi minimo

**Temperatura di servizio :** 18°

**Gradazione alcolica :** 13,5% vol.

**Acidità Totale :** 5,2 per mille

**Produzione 2012 :** 250 bottiglie

**Prima Annata Prodotta :** 2005

**Disponibilità sul mercato :** Aprile 2016

**Formato bottiglie :** 750 ml.

**Enologo - Agronomo :** Dr. Pablo Harri

**Tipologia Vino :** DOC MAREMMA TOSCANA ROSSO



SOCIETÀ AGRICOLA L'APPARITA  
Località L'Apparita - 58045 Civitella Paganico (GR)  
Tel. - Fax. + 39 (0) 564 90 51 91  
www.lapparita.com - info@lapparita.com  
C.F. 80011640531 - P.I. 00816550537