



SIRA' TOSCANA IGP ROSSO

VARIETA':	Sangiovese 90% Syrah 10%
RACCOLTA:	a mano in cassette a metà di settembre
VINIFICAZIONE:	ad acino intero in barriques di rovere aperte per almeno 15 giorni con lavorazione esclusivamente manuale
MATURAZIONE:	in barriques di rovere francese per 18 mesi
AFFINAMENTO:	12 mesi in bottiglia
GRADAZIONE:	13,5 % Vol