

SYRAH

TOSCANA

IGT

NOTE TECNICHE

Il Syrah di Castello Romitorio nasce dal desiderio di produrre un vino puro e pieno di energia che esprima la migliore tradizione del lavoro contadino e del territorio della Maremma Toscana. Il suolo è composto di argille rosse in superficie e, più in profondità, di una massicciata di pietra tonde. In questo altipiano fluviale le correnti vengono sia dal mare che dalla montagna a seconda della l'ora del giorno. Il clima è caldo di giorno ma gode di sbalzi termici diurni e notturni ottimali, le giornate sono mitigate dalla brezza marina, e la sera scende un vento fresco ed umido dalle colline. L'uva matura mantenendo una naturale acidità e una struttura elegante, snella e piena di energia, pur mantenendo complessità e lunghezza.

La vigna è stata piantata con affezione e attenzione dalla famiglia Chia in un luogo unico ed adatto alla produzione di questo vitigno, raro e naturalmente poco produttivo, un'area che si può definire un canale naturale fra acqua e fuoco, mare e montagna, che collega l'antico Monte Amiata all'arcipelago toscano.

La zona circostante le vigne è popolata dalla macchia mediterranea, definita in francese garrigue, nella quale si trovano numerose piante aromatiche e medicinali come timo, salvia selvatica, prugno, pero selvatico, santolina etrusca, assieme ad una parte floreale composta da Ginestre e fiori spontanei. L'uva viene raccolta a mano e vinificata a Montalcino nella nostra cantina. Il risultante nettare è poi imbottigliato e affinato a Castello Romitorio.

L'ETICHETTA

L'opera riprodotta è intitolata **Leave the Artist Alone**, e rappresenta un omaggio alla figura dell'artista e quindi del tempo che egli dedica alla pittura e la ricerca artistica. Così come nell'arte, anche nel mondo del vino il produttore ha bisogno di tempo, ispirazione e fantasia. Per coltivare la propria arte, l'artista e il viticoltore hanno bisogno di un luogo ameno, un posto sicuro, lontano dalla frenesia del mondo circostante. Nell'ambito della viticoltura, l'insieme di questi elementi porta il produttore a sperimentare in maniera continuativa, inserendo nuovi vitigni, nuovi cloni, nuovi impianti e, dopo tanto lavoro, nuovi vini. Il Syrah non è altro che il frutto di 20 anni di ricerca artistica e un momento di ispirazione improvvisa.



VAI AL WEBSITE

