

Pitis

Annata	2010
Denominazione	Toscana Syrah IGT
Provenienza uve	Vigna La Punta e Romano
Vitigno	100% Syrah
Epoca raccolta	Prima decade di settembre
Resa di uva per ettaro	40 quintali
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi a bagnare il cappello 1-2 volte al giorno. Fermenazione malolattica in barrique.
Affinamento	18 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio In bottiglia per 24 mesi
Gradazione alcolica	15 % vol.
Bottiglie prodotte	1800