



PALAGETTO

## LINEA PALAGETTO

# Uno di Quattro Syrah San Gimignano DOC



### Comune di produzione

San Gimignano

### Eta' dei vigneti

15 anni

### Altitudine

380-420 Mt s.L.M

### Sistema di allevamento

Cordone speronato

### Densita' di impianto

4000 ceppi ad ha

### Produzione ceppo

1 Kg

### Metodo di vendemmia

Manuale in cassette, ulteriore selezione delle uve in cantina

### Vinificazione

Tradizionale vinificazione in rosso in piccole vasche di cemento con macerazione delle bucce per 15-18 giorni, frequenti rimescolamenti delle bucce ed effettuazione di tre delestages. Affinamento in barriques di rovere francese (per un terzo nuove) per 36 mesi

### Durata di affinamento in bottiglia

Minimo 6 mesi

### Colore

Rosso rubino carico

### Naso

Tipico profumo di prugna e amarena

### Palato

Ricco e corposo con note di confettura, buon finale, con ottima persistenza e prospettiva di longevità

### Temperatura di servizio ideale

18° C

### Abbinamenti

Può accompagnare i piatti più saporiti e complessi della tradizione toscana. Intrigante l'abbinamento con agnello e pecorini stagionati

### Azienda Agricola Palagetto

Via di Racciano, 10 - 53037 San Gimignano (Siena) Italy  
Telefono: 0577 943090 | E-mail: [tasting@palagetto.it](mailto:tasting@palagetto.it) | P.IVA. 00786230524  
[www.palagetto.it](http://www.palagetto.it)