



Cantina **Pieve Vecchia**
www.cantinapievevecchia.com



Pieve dei Monaci 2010 Syrah

Indicazione Geografica Tipica – Maremma Toscana

Zona di produzione

Campagnatico – Grosseto

Resa per ettaro

75 q.li uva
pari a 52 hl. Vino

Vitigno

Syrah

Forma di allevamento

Cordone speronato

Densità di impianto

5.400 ceppi per ettaro

Giacitura e Terreno

Media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre con buona presenza di scheletro.

Esposizione

Sud / sud-ovest

Note alla vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox. Invecchiamento di 12 mesi in tonneau di rovere di Slavonia e Allier da 550l. Successivo affinamento in bottiglia per 4 mesi

Colore

Rosso rubino molto intenso

Bouquet

Intenso, complesso e di grande impatto olfattivo. Ricorda frutti di bosco a bacca rossa insieme a piacevoli sentori di vaniglia e liquirizia

Gusto

Vellutato e sapido, trasmette nella sua complessità la vanigliata dolcezza del rovere. I sentori dei frutti a bacca rossa promessi dal bouquet, si riscontrano anche nell'armonioso equilibrio gustativo

Abbinamento

Inimitabile compendio a piatti di cacciagione e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°/18° C

Grado alcolico

14% vol.

Geographic zone of production

Campagnatico – Grosseto

Yield per hectare

7,500 Kilogrammes of grapes
equal to 52 hectolitres of wine

Grape variety

Syrah

Training system

Spurred cordon

Density

5,400 plants per hectare

Soil type

Hills with medium elevation, well-drained soil because of bedrock erosion

Orientation

South / South-West

Winemaking notes

Fermentation occurs under a strict temperature control system and maceration takes place in stainless steel tanks. Wine is aged for 12 months in 550l Allier and Slavonian Oak tonneau, followed by a 4 months bottle-aging

Colour

Intense ruby red

Bouquet

Wide and persistent, it is reminiscent of red berries but also leaves pleasant hints of vanilla and liquorice. The concurrent herbaceous notes are typical of the vine variety.

Taste

Velvety and smooth, harmonious and tasty, showing the vanilla-flavoured sweetness coming from oak and some definite suggestions of jam and spices.

Accompaniment

Ideal for game and ripe cheese.

Serving Temperature

Best served at 16/18° C.

Alcohol content

14% vol.



Pieve dei Monaci Syrah

Indicazione Geografica Tipica – Maremma Toscana

Premi e riconoscimenti

Annata 2006

- Challenge du Vin Bordeaux 2009 – Medaglia di bronzo
- Challenge du Vin Bordeaux 2011 – Medaglia di bronzo

Annata 2007

- Los Angeles International Wine & Spirits Competition 2009 – Medaglia d'argento
- Los Angeles International Wine & Spirits Competition 2010 | Category Wine Packaging and Design Awards Typography & Color, Use of Type and Color to carry the design, clean simple striking – Medaglia d'argento
- Decanter World Wine Award 2010 – Medaglia d'argento
- Wine Spectator – 90 punti
- Wine Enthusiast – 90 punti

Annata 2008

- Decanter World Wine Award 2011 – Medaglia d'argento
- Challenge International du Vin 2011 – Medaglia di bronzo
- Wine Spectator | Settembre 2011 – 90 punti
- Guida I Vini di Veronelli 2012 – 3 stelle
- Stephen Tanzer's Wine Cellar settembre 2012 – 90 punti

Annata 2009

- Stephen Tanzer's Wine Cellar settembre 2012 – 88 punti
- Menzionato in Slow Wine 2013 a cura di Slow Food

Annata 2010

- Wine Enthusiast – 90 punti
- Stephen Tanzer's Wine Cellar settembre 2012 – 90 punti
- Guida I vini di Veronelli 2013 – 3 stelle
- Guida Gambero Rosso 2013 – 2 bicchieri

Awards and Scores

Vintage 2006

- Challenge du Vin Bordeaux 2009 – Bronze Medal
- Challenge du Vin Bordeaux 2011 – Bronze Medal

Vintage 2007

- Los Angeles International Wine & Spirits Competition 2009 – Silver Medal
- Los Angeles International Wine & Spirits Competition 2010 | Category Wine Packaging and Design Awards Typography & Color, Use of Type and Color to carry the design, clean simple striking – Silver Medal
- Decanter World Wine Award 2010 – Silver Medal
- Wine Spectator – 90 points
- Wine Enthusiast – 90 points

Vintage 2008

- Decanter World Wine Award 2011 – Silver Medal
- Challenge International du Vin 2011 – Bronze Medal
- Wine Spectator | Settembre 2011 – 90 points
- "I Vini di Veronelli" Italian Wine Guide 2012 – 3 stars
- Stephen Tanzer's Wine Cellar September 2012 – 90 points

Vintage 2009

- Stephen Tanzer's Wine Cellar September 2012 – 88 points
- Mentioned in "Slow Wine" Italian Wine Guide by Slow Food 2013

Vintage 2010

- Wine Enthusiast – 90 points
- Stephen Tanzer's Wine Cellar September 2012 – 90 points
- "I Vini di Veronelli" Italian Wine Guide 2012 – 3 stars
- "Gambero Rosso" Italian Wine Guide 2013 – 2 glasses