

Una nuova etichetta ma è sempre lui: il Sasyr di Rocca delle Macie

by - mercoledì, novembre 29, 2017

<http://www.vinotype.it/nuova-etichetta-sempre-sasyr-rocca-delle-macie/>

Il Sasyr, vino di Rocca delle Macie, l'azienda toscana della famiglia Zingarelli, compie 10 anni e rinnova il suo abbigliamento.

Il Sasyr, vino ad Igt Toscana, fu pensato da **Sergio Zingarelli** per verificare l'interazione tra il Sangiovese, vitigno d'eccezione dell'areale chiantigiano, e il Syrah, vitigno tipico della valle del Rodano ma che si è acclimatato con ottimi risultati anche in Italia, e in particolare in Maremma per quanto riguarda il mondo Rocca, nella Tenuta Campomaccione in provincia di Grosseto.

Se ne è ottenuto negli anni un prodotto che è riuscito ad unire armoniosamente la freschezza del Sangiovese e le sfumature calde e mature del Syrah.

E' un vino giovane pensato soprattutto per un pubblico dal palato giovane, che si abbina facilmente a tavola, e per la sua bevibilità e piacevolezza è ottimo anche da solo.

L'**etichetta** ha una linea pulita dove l'elemento che la caratterizza maggiormente è rappresentato dalla fascia orizzontale in lamina che, da un rosso porpora brillante e profondo, passa a tonalità più calde ed aranciate: il collegamento, appunto, tra le colline senesi e la soleggiata costa toscana, in cui la famiglia Zingarelli ha creduto a partire dal 1998 con l'acquisto della prima tenuta e dove oggi coltiva circa 50 ettari di vigneto.

La scheda tecnica dell'**Igt Toscana Sasyr 2014** di [Rocca delle Macie, azienda di Castellina in Chianti in Toscana](#)

Denominazione: Toscana Igt

Vitigni: Sangiovese 60%, Syrah 40%

Gradazione alcolica: 13,5%

Numero di bottiglie prodotte: 400.000 circa

Vigneto di provenienza: Sangiovese da Castellina in Chianti, Syrah dalla Maremma

Tipologia del terreno: sabbia, tufo, scisti argillose, ciottolame

Altitudine del vigneto: circa 330-340 metri slm a Castellina, 100-120 metri slm in Maremma

Età delle vigne al tempo della vendemmia per questo prodotto: 8/10 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Portainnesto: 110 Richter

Cloni per il Sangiovese: VCR 19, VCR 23 e VCR 30

Numero ceppi per ettaro: 6.000

Resa: 80 quintali per ettaro

Conduzione agronomica: lotta integrata

Epoca di vendemmia: settembre

Vinificazione: le uve sono rigorosamente raccolte a mano e depositate in cassette, operando una prima selezione dei grappoli direttamente in vigna. La vinificazione è svolta in acciaio; il 15% del sangiovese matura in barrique di rovere francese per 6 mesi; il resto del tempo lo passa in bottiglia prima della commercializzazione.

Prima annata prodotta: 2005

Curiosità: il nome Sasyr deriva intuitivamente dalla semplice unione delle prime lettere dei due vitigni che compongono questo vino, Sangiovese e Syrah.



PDF document by Vinotype