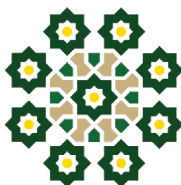




Nome:	Occhio di Civetta
Classificazione:	Syrah IGT Toscana
Luogo:	52047 Marciano della Chiana - Toscana - Italy
Esposizione Vigneti:	1,5 Ha Nord & 2,5 Ha Ovest
Estensione Vigneti:	4 Ha
Altitudine:	310 msl circa
Varietà:	Syrah 100%
Età dei vigneti:	9 anni il più vecchio
Allevamento:	Cordone Speronato
Suolo:	35% Argilla/ 30% limo/8% Struttura/Altro
Vendemmia:	settembre
Vinificazione:	Fermentazione spontanea in Acciaio a temperatura controllata. Invecchiamento in acciaio e bottiglia per circa 12 mesi.
Alcool:	2021 – 14.5 % vol.
Produzione totale:	6000 Bottiglie per anno
Temperature di assaggio:	16°C - 17°C



Il Querciuolo

Azienda Biologica, Agriturismo e Cantina

Via Bosco Salviati, 5 - 52047 Marciano della Chiana – Arezzo
Tel 3713346020 - P.Iva 01592290512