



F·O·R·T·E·D·I·G·A®

The wine inside.



F·O·R·T·E·D·I·G·A

S Y R A H

SODAMAGRI

MAREMMA TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2004



FORTEDIGA®

The wine inside.



## Sodamagri

**Denominazione:** Maremma Toscana IGT

**Varietà:** Syrah 100%

**Colore:** Rosso rubino molto intenso

**Profumi:** Ampi e persistenti con note speziate e tostate, aromi di ribes nero, prugna e cioccolato

**Gusto:** pieno ed equilibrato, minerale con tannini morbidi e ottima struttura

**Abbinamenti:** arrostiti di carne rosse, piatti a base di cacciagione e selvaggina, formaggi di lunga stagionatura

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**Proprietà:** Soc. Agr. Fortediga s.r.l.

**Superficie totale:** HA 50

**Superficie vigneto:** HA 25

**Altimetria:** mt 100/120 s.l.m.

**Esposizione:** Sud-Sud/Ovest

**Tipologia di suolo:** Argillo-calcareo ricco di scheletro

**Densità di impianto:** 7050 ceppi/HA

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Resa HA:** 50 q.li di uva

**Epoca vendemmia:** 20/30 settembre

**Condizione vendemmia:** in cassette a mano

**Pigiatura:** soffice

**Contenitori fermentazione:** acciaio

**Temperatura fermentazione:** 28°C

**Durata fermentazione:** 7/8 giorni

**Tempi di macerazione sulle bucce:** 20 giorni

**Fermentazione malolattica:** naturale nel periodo novembre/dicembre in barrique

**Contenitori affinamento:** 100% barrique nuove per 15 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi

## Sodamagri

**Description:** Maremma Toscana IGT

**Grape varieties:** Syrah 100%

**Color:** Deep ruby red

**Aromas:** Intense red berry, plummy aromas and chocolate followed by a hint of spice and toasted

**Flavor:** Full load and balanced, mineral with soft tannins and optimal structure

**Food pairing:** Roasted red meat, wild game and fully aged cheese

### FEATURES OF THE PRODUCTION AREA

**Estate:** Soc. Agr. Fortediga s.r.l.

**Total Surface area:** 50 Ha (123.5 acres)

**Vineyards Surface area:** 25 Ha (62 acres)

**Altitude:** 100/120 mt a.s.l.

**Exposure:** South-South/West

**Soil type:** Clay, limestone with good depth.

**Planting density:** 7050 vines per hectare

**Training system:** Cordon-trained

### WINE MAKING AND AGEING

**Yield/HA:** 50 quintals

**Harvest date:** 20-30 September

**Harvesting:** Manual

**Pressing:** Soft

**Fermentation vats:** 100% stainless steel

**Fermentation temperature:** 28°C

**Length of fermentation:** 7/8 days

**Maceration:** 20 days

**Malolactic fermentation:** Natural during the period of November/December in barriques

**Aging:** 100% in new barriques for 15 months

**Length of aging in bottles:** 12 months

Azienda Agricola FORTEDIGA s.r.l.

58036 Ribolla - Roccastrada (GR) - ITALIA - Tel: +39 335 6326261 - Fax: +39 0574 677168 - info@fortediga.it