



CAPOVERSO



CORTONA SYRAH DOC

Denominazione: Cortona Syrah DOC

Il microclima temperato, con buone escursioni termiche giorno/notte durante la fase della maturazione finale e della vendemmia, aiutano ad ottenere uve di grande pregio. La vendemmia manuale, si svolge normalmente la seconda metà di settembre. Dopo la fermentazione, segue l'affinamento in acciaio e il riposo in bottiglia.

Rosso rubino brillante, il bouquet è vivace, con sentori di frutti rossi. Sapore asciutto, intenso, armonico, ben equilibrato, con note fruttate evidenti.

Ubicazione vigna: Loc. Collebello - Comune di Cortona

Uvaggio: 100% Syrah

Altitudine: 260-300 m.s.l. - Esposizione Ovest

Tipologia del terreno: limo, sabbia e argilla in equilibrio

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità viti per ettaro: 6.000 piante

Vendemmia: Manuale

Macerazione: 18 - 20 giorni alla temperatura di 25-30°

Maturazione: In acciaio

Formati: 750 ml

Prima annata prodotta: 2007

Temperatura di servizio: 16/18°