



IL CALICE

CORTONA - SYRAH

2017

VARIETÀ UVE:

100% Syrah

TERRENO:

Argilla / Limo

VENDEMMIA:

A mano in cassette
forate da 15/20 kg.
Solitamente si svolge
nella prima decade di
Settembre

Alcool: 13,5°

Temp. Servizio: 14/16°

ANNATA 2017:

l'inverno e l'inizio della primavera, sono stati caratterizzati da temperature miti e da un clima asciutto. Nella seconda metà di aprile, una gelata tardiva ha colpito, per fortuna solo marginalmente alcuni dei vigneti, non compromettendo comunque in alcun modo la produzione.

Le deboli piogge di maggio hanno aperto la strada ad un'estate tendenzialmente calda e secca, nella quale un'attenta gestione del verde ha garantito l'ottimale sviluppo delle uve.

La vendemmia 2017 si è svolta eccezionalmente il 25 agosto proprio perché, dato la calura estiva, le maturazioni hanno avuto un'accelerazione improvvisa nella seconda metà di agosto,

abbiamo quindi seguito l'andamento stagionale per preservare la salubrità delle uve e mantenere l'acidità e la freschezza prima delle uve stesse e poi dei vini.

VINIFICAZIONE:

Una volta raccolte le uve, vengono poste in tini di acciaio a temperatura controllata per c.a. 15 gg tempo nel quale si svolge la fermentazione alcolica, seguono solo pochi giorni di soffice macerazione sulle bucce per mantenere viva la freschezza e l'acidità nei mosti.

Si procede quindi con la svinatura e la pressatura delle bucce, successivamente i vini svolgono la fermentazione malolattica in vasche d'acciaio in maniera spontanea, senza l'inoculo di batteri malolattici.

Segue poi un affinamento di almeno 18 mesi in vasche d'acciaio e di minimo 3 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE:

Nel calice si presenta con un bel rosso rubino intenso, con sfumature porpora.

Al naso è intenso e schietto, complice l'affinamento in acciaio, il varietale si sente a pieno, ribes, ciliegia, mora, tratti decisi di pepe nero, spezie, liquirizia e tabacco.

In bocca è fresco, dalla grande facilità di beva, l'acidità e i tannini sono perfettamente bilanciati. Un vino dinamico e croccante che chiude con una persistenza non esagerata in linea con l'idea di vino che rappresenta.

WWW.CANTINACANAIO.IT



**CANTINA
CANAIO**
VITICOLTORI IN CORTONA