TERRASOLLA

CORTONA - SYRAH

2017

VARIETÀ UVE:
100% Syrah

TERRENO:
Argilla / Limo / Sabbia

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

Alcool: 14,00°

Temp. Servizio: 16/18°

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 e' svolta eccezionalmente il 7 settembre 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 non tirare troppo le maturazioni, rischiando di portare in cantina uve surmature.

VINIFICAZIONE:
Una volta raccolte le uve, vengono poste per l'80% in tini di acciaio a temperatura controllata , per c.a. 15 gg tempo nel quale si svolge la fermentazione alcolica, il restante 20% viene fermentato in legno, senza controllo della temperatura. Seguono c.a. 10 giorni di soffice macerazione sulle bucce per arricchire ed estrarre più colore e sostanze possibile . 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 che va dai 18 ai 24 mesi in legno di vari passaggi e di minimo 3 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE:

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

Al naso è complesso, i mesi in legno hanno fatto il suo lavoro, le note boisè sono ben distinguibili ma mai invadenti, esaltano i frutti e le spezie profumi primari del vino, attenuano l'acidità che pur presente non spicca ma si bilancia in modo perfetto con i tannini donando una rotondità e profondità incredibile.

In bocca è pieno , corposo e vellutato, i tannini si fanno sentire ma sono gentili, ha grande persistenza un finale lunghissimo che chiude con una leggera nota amarognola figlia anche di una delle annate più calde della storia recente.

WWW.CANTINACANAIO.IT

CANTINA CANAIO
VITICOLTORI IN CORTONA