

VILLA PASSERINI

CORTONA - SYRAH

2019

**VARIETÀ UVE:**

100% Syrah

TERRENO:

Argilla / Limo / Scisto
Galestro

VENDEMMIA:

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

Alcool: 14,50°

Temp. Servizio: 16/18°

ANNATA 2019:

L'inverno e l'inizio della primavera, sono stati caratterizzati da temperature miti e da un clima asciutto. La seconda parte della primavera, è stata caratterizzata da piogge abbondanti e clima fresco con temperature sotto la media stagionale, favorendo un lieve ritardo del germogliamento e di conseguenza della fioritura.

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

La vendemmia 2019 si è svolta in maniera tendenzialmente molto regolare, con ottime maturazioni ed eccellente qualità delle uve.

VINIFICAZIONE:

Una volta raccolte le uve, vengono poste per l'60% in tini di acciaio a temperatura controllata, per c.a. 15 gg tempo nel quale si svolge la fermentazione alcolica, il restante 40% viene fermentato in legno e anfora, senza controllo della temperatura. Seguono c.a. 20 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. Il 50% della massa affina in Anfora per 12 mesi e poi continua l'affinamento in acciaio, l'altro 50% inizia e termina l'affinamento di 24 mesi in tonneau francesi da 500 lt

NOTE DEGUSTATIVE:

Nel calice si presenta con un rosso rubino intenso e brillante.

Naso molto complesso, il lavoro delle anfore si sente tutto, la loro porosità infatti ha favorito l'interscambio di ossigeno con l'esterno esaltando quelli che sono i sentori varietali. Il lavoro del legno arriva poi, con lievi note di tostatura e cioccolato a dare eleganza e un tocco di classicità.

In bocca è ampio, un sorso impetuoso e morbido, la croccantezza del frutto si sente nitida, l'eleganza delle spezie, la persistenza infinita. La sensazione è quella di un grande vino che si prepara a quella che sarà una vita piena e longeva e che darà belle soddisfazioni non solo nell'immediato, ma soprattutto in futuro.



CANTINA
CANAIO
VITICOLTORI IN CORTONA

WWW.CANTINACANAIO.IT