



# IL CALICE

## CORTONA - SYRAH

### 2018

**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 2018:**

L'autunno e l'inverno sono stati caratterizzati da temperature abbastanza miti, intervallate dall'arrivo di correnti settentrionali soprattutto in dicembre e febbraio. Le precipitazioni sono state abbondanti così come in primavera, questo ha comportato un germogliamento molto rigoglioso, che in certi casi, vista la grande umidità, ha favorito l'insorgere delle più classiche patologie della vite, in particolare la Peronospora. La gestione dei vigneti non è stata facile in questa stagione e questo vino racconta proprio questo. Uve con maturazioni non proprio ottimali che abbiamo vinificato puntando tutto sulla freschezza e sull'eleganza del vino, che dato la bassa gradazione alcolica viene interpretato come fosse un pinot nero, servendolo ad una temperatura un po' più bassa per esaltarne la finezza e la pulizia olfattiva.

**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](http://WWW.CANTINACANAIO.IT)



**CANTINA  
CANAIO**  
VITICOLTORI IN CORTONA