



LE PETIT

IGT TOSCANA SYRAH ROSATO

2021

VARIETÀ UVE:

100% Syrah

TERRENO:

Argilla / Sabbia / Marne

VENDEMMIA:

A mano in cassette forate da 15/20 kg. Solitamente si svolge nell'ultima settimana di agosto

Alcool: 12,50°

Temp. Servizio: 10/12°

ANNATA 2021:

Autunno ed inverno sono stati molto piovosi, le temperature si sono rivelate piuttosto miti, anche se con picchi di freddo abbastanza intenso. La primavera inizia all'insegna del bel tempo e con temperature sopra la media, ma è atteso un colpo di coda dell'inverno che puntuale si presenta ad inizio aprile, in particolare la notte tra l'8 e il 9 le temperature raggiungono il dato record di -7°, un evento davvero eccezionale per Cortona, ed infatti i vigneti subiscono dei bei danni con la vegetazione che aveva già iniziato il suo cammino le perdite d'uva si stimano tra il 20/30%. L'estate non è molto più benevola, temperature calde, ma soprattutto mancanza d'acqua con pochissime piogge da giugno a settembre, che accelerano le maturazioni e fanno sì che la data di inizio della vendemmia venga fissata il primo giorno di settembre, in anticipo di oltre una settimana rispetto al solito. Le uve presentano una qualità molto elevata anche se le rese basse data la siccità vanno a sommarsi ai danni da gelo, per un'annata qualitativa ma assai complicata.

VINIFICAZIONE:

Appena raccolte le uve vengono poste in cassette forate da 15/20 kg e viene aggiunto ghiaccio secco per mantenerle a temperatura bassa. Una volta in cantina vengono subito pressate e le bucce vengono scartate immediatamente. Si procede quindi dopo 36 ore dalla vendemmia alla pulitura del mosto liquido tramite un travaso e successivamente, si ha la fermentazione della sola parte liquida, senza alcun contatto con le bucce per evitare qualsiasi estrazione eccessiva di colore e mantenere un rosa limpido e brillante. Il vino riposa a bassa temperatura per essere stabilizzato, poi viene successivamente chiarificato e filtrato prima dell'imbottigliamento che solitamente viene effettuato il marzo successivo alla vendemmia.

NOTE DEGUSTATIVE:

Nel calice si presenta di un rosa pallido brillante dai toni provenzali.

Al naso è profumatissimo, un susseguirsi di frutti a polpa bianca e fiori con un accenno di mineralità

In bocca è fresco, nonostante il grado alcolico importante, la sua acidità si sente a pieno è snello, vibrante dalla beva semplice e delicata. Ottimo per quello che si chiede ad un rosato, immediatezza profumi e piacevolezza.

WWW.CANTINACANAIO.IT



**CANTINA
CANAIO**
VITICOLTORI IN CORTONA