



VILLA PASSERINI

CORTONA - SYRAH

2020

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°

Temp. Servizio: 16/18°

ANNATA 2020:

L'autunno e l'inverno si sono rivelati assai miti, con abbondanti piogge a dicembre 2019 cui hanno fatto seguito un gennaio e febbraio stranamente asciutti, marzo è stato un pò pazzo con piovosità abbondante e sul finire ci ha fatto preoccupare per un brusco calo termico che comunque non ha portato casi di gelate ma solo un piccolo ritardo ai germogliamenti. Fino luglio la situazione si è mantenuta piuttosto mite, senza grandi ondate di calore, e con vari acquazzoni rigeneranti. Luglio e agosto sono stati caldi ma non eccessivamente, l'anticiclone delle Azzorre ha tenuto a freno quello Africano garantendo sporadici fenomeni temporaleschi che non hanno indotto i vigneti a stress idrico come può accadere nei mesi più caldi. tutto sommato una delle annate più equilibrate del decennio; molto simile alla acclamata 2016

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. l'80% della massa affina in Anfora per 12 mesi e poi continua l'affinamento in acciaio, l'altro 20% 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