

TERRASOLLA

CORTONA - SYRAH

2018



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: 14,50°

Temp. Servizio: 16/18°

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 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 freschezza di beva inaspettata.

WWW.CANTINACANAIO.IT



**CANTINA
CANAIO**
VITICOLTORI IN CORTONA