



Angelo Cortesi

Cortona DOC

Syrah "Arnth"

CLASSIFICAZIONE

Cortona D.O.C. Syrah

UVAGGIO

100% Syrah

ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Capezzine – Cortona-Arezzo

ESPOSIZIONE VIGNETO

Est/Sud-Est

EPOCA DI VENDEMMIA

1° sett. di Ottobre

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO

50/40 Ql

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in barriques.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese proveniente da foreste diverse. Le barriques sono per il 60% nuove ed il 40% al 2° passaggio. La permanenza in barriques è di circa 15 mesi. 6 mesi vetro.

ALCOOL

13,50 % by Vol.

SCHEDA DEGUSTATIVA

Vista: rosso rubino molto intenso e profondo .
Olfatto: di grande eleganza e complessità. Immediata è la nota speziata del vitigno che si fonde con la vaniglia ceduta dalla barrique. Seguono poi le note di piccoli frutti neri maturi.

Gusto: strutturato e complesso, caratterizzato da una trama tannica fitta e morbida. Finale piacevolmente intenso e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni pregiate, arrosti di selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.

