



Saverello

DENOMINAZIONE	Cortona DOC Syrah
VARIETÀ	Syrah
RESA	70 Q.li/Ha
ZONA DI PRODUZIONE	Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Saverello ad un'altitudine di 280 metri sul livello del mare.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot con densità di impianto che va dai 5.000 ai 8.000 ceppi per ettaro. Parziale diradamento dei grappoli.
EPOCA DI VENDEMMIA	La vendemmia manuale si svolge generalmente da metà settembre.
VINIFICAZIONE	Dopo la raccolta, le uve vengono fatte macerare per 18 giorni. La temperatura di fermentazione parte dai 20°C per arrivare ai 28°C fino alla svinatura. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio subito successiva a quella alcolica.
AFFINAMENTO	Affinamento di circa 6 mesi in tonneaux
NOTE ORGANOLETTICHE	Di colore rosso rubino brillante, si presenta al naso con intensi profumi di frutti freschi, con una leggera nota speziata tipica del vitigno. In bocca è ampio e avvolgente, con tannini morbidi ed eleganti. Il finale è lungo e saporito.
ACPOSTAMENTI GASTRONOMICI	Adatto a tutti i tipi di carne, selvaggina e formaggi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C

Dal Cero Family

- DAL 1934, VITICOLTORI -