

TENUTA MONTECCHIESI

KLANIS

AFFINAMENTO

L'affinamento, della durata di 16 mesi, avvenuto in barriques e tonneaux di rovere conservate in un ambiente a temperatura controllata. Successivamente all'imbottigliamento il vino è stato sottoposto ad un affinamento in bottiglia per 8-10 mesi prima dell'immissione sul mercato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta rosso porpora intenso, brillante e di notevole consistenza. Caratterizzato da profumi di frutta matura, prugna, mora, ribes e mirtillo, da note di frutta candita, cioccolato, vaniglia e nocciola tostata. L'ingresso in bocca rivela una massa tannica perfettamente amalgamata, bilanciata da un buono ma non eccessivo livello di alcool e da una giusta acidità. Piacevolmente lunga la persistenza aromatica.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente con carni rosse alla brace e in umido, caccagione e formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C



TENUTA MONTECCHIESI

KLANIS



DENOMINAZIONE

Cortona DOC Syrah

VARIETÀ

Syrah

RESA

1 kg a pianta

ZONA PRODUZIONE

Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Manzano ad un'altitudine che va dai 260 ai 350 metri sul livello del mare. Esposizione sud.

TIPO DI TERRENO

Argilloso e sassoso

ETÀ DEI VIGNETI

Dai 15 ai 35 anni

SISTEMA ALLEVAMENTO

Guyot, con 5.000 piante per ettaro e un sesto di impianto di 2,30 x 0,80 ed Alberello con 8.000 piante per ettaro condotto in maniera biodinamica. Per il vigneto del "Klanis" sono stati selezionati vari cloni Francesi ed un portainnesto poco produttivo (420A). Attenta selezione dei germogli, defogliatura e diradamento dei grappoli.

EPOCA VENDEMMIA

La vendemmia del Vigneto "Klanis", rigorosamente manuale inizia generalmente a fine settembre. I grappoli attentamente esaminati, vengono raccolti in casse da 20kg e dopo una prima selezione su un tavolo di cernita vibrante posto nel vigneto, vengono subito trasportati in cantina.

VINIFICAZIONE

Arrivata in cantina l'uva viene subito selezionata con cura su un doppio tavolo di cernita, prima e dopo la diraspatura. Solamente gli acini migliori vengono trasferiti, senza l'uso di pompe, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione a temperatura di 25-28 °C, segue una macerazione di circa 10-15 giorni a 28 °C, per un tempo totale in vasca di 20- 25 giorni. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio subito successiva a quella alcolica.

www.dalcerofamily.it – info@dalcerofamily.it

* Siamo orgogliosamente viticoltori, dal 1934: questo significa che amiamo la Natura e la rispettiamo. Le nostre schede vino sono meravigliose, ma ti preghiamo di non sprecare carta o inquinare con l'inchiostro per stamparle! Sentiti libero di contattarci qualora necessitassi delle versioni più Nature-Safe di questi documenti: te le invieremo al più presto!