



SELVERELLO

DENOMINAZIONE

Cortona DOC Syrah

VARIETÀ

Syrah

RESA

70 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Selverello 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 ampio e avvolgente, con tannini morbidi ed eleganti. Il finale lungo e saporito.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Adatto a tutti i tipi di carne, selvaggina e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C