ACQUISTATO IL .....

Cortona Syrah DOC 2019

Un Syrah in purezza, potente e vivace

L'origine del Syrah non è certo italica. Ma al di fuori della Francia, della valle del Rodano, in Italia questo vitigno si è spesso trovato a suo agio, dando vita a vini di grande qualità pur con caratteristiche leggermente differenti a seconda della regione di provenienza. Ma c'è un angolo di Toscana, la zona di Cortona ad Arezzo, dove il Syrah da sempre si trova particolarmente bene. Ed è proprio da qui che arriva questo interessante rosso proposto dalla Vecchia Cantina di Montepulciano. Cortona DOC Syrah, che nasce da una attenta trasformazione delle uve raccolte sulle pendici del colle che sale verso l'antico borgo di Cortona. Vendemmia manuale, ovviamente, a cui segue una vinificazione accorta con una lunga fase di macerazione estrattiva che si prolunga per circa 20 giorni a temperatura controllata. Segue una fase di maturazione in legno di circa un anno e finalmente l'imbottigliamento. Il risultato è un rosso di colore vivo e vivace. Al naso è intenso e ampio, con la classica nota speziata che domina su un bouquet di frutta rossa matura. In bocca è piacevolmente ricco e potente, con una bella freschezza data dall'acidità che bilancia perfettamente il calore dell'alcol. Ritornano le note fruttate percepite in precedenza, anche in questo caso ben combinate alle spezie. Perfetto fin da subito, richiede un abbinamento saporito. Ottimo con un grande arrosto o con uno stracotto di manzo.

Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori , oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.

La Vigna

Terreno	Collinare, terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso con presenza di scheletro fino.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Syrah 100%
Gradazione	14.00% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolto manualmente, fermentazione con macerazione di 20 gg a temperatura controllata. Affinamento in legno per 12 mesi.
Sensazioni	Bouquet intenso , speziato e bilanciato su note di frutta rossa matura. Gusto potente, ricco, con un buon finale acido. Note fruttate combinate a spezie.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821