Syrah

Cortona DOC 2013

Stefano Amerighi

Stafano Amerighi parla così del suo vino biodinamico Syrah Cortona Doc: "ho fatto questo vino da uve maturate nel vigneto della mia azienda biodinamica nelle campagne di Cortona. L'etica aziendale, la totale assenza di correttivi, la pigiatura alla maniera antica, con i piedi, rendono questo vino un vero specchio della mia uva in questa annata".

Il Syrah di Stefano Amerighi è quel vino che rappresenta a pieno la filosofia del produttore. Un grande Syrah toscano che colpisce sin da subito per la sua concentrazione e la sua potenza

CARATTERISTICHE

Tipo	Frizzante
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Cortona
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Syrah 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	Intenso, elegante, complesso, morbido, armonico e con un tannino ben definito
Profumo	Note di tabacco e spezie, con richiami di frutta rossa e marasca
Abbinamenti	Primi con risotto ai funghi, primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse in umido, secondi piatti di carni rosse alla griglia, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 4 Viti ;Slowine Vino slow

DATI DI PRODUZIONE

Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Macerazione variabile per 20 giorni e utilizzo di lieviti indigeni
Affinamento	almeno 24 mesi, per il 70% in legno piccolo e per il 30% in cemento