

CORTONA SYRAH

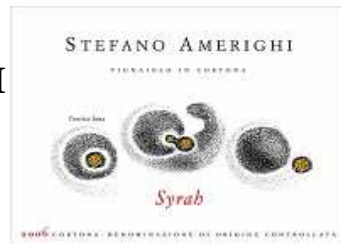
VIGNOBLE DE TOSCANE

Toscane



AZIENDA STEFANO AMERIGHI

Poggiobello di Farneta
52044 Cortona (Arezzo)
Site internet : stefanoamerighi.it



Dénomination :	CORTONA SYRAH DOC
Encépagement :	100% Syrah
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	270M a 350M sud ouest
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	Fermentation spontanée sans levurage, Malo en fûts
Affinage :	Ciment puis fûts en partie neufs 14 mois
Garde :	8 à 12 ans
Dégustation :	Robe pulpeuse soutenue, élégante et brillante, nez frais et hyper raffiné, au palais le vin est dense et élégant avec de très agréables de notes typiques de fruits noirs et des tonalités de balsamique et tabac. Persistance remarquable
Mariage mets-vins :	Avec des viandes rouges grillées ou mijotées

