

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Fabrizio Dionisio

NOME DEL VINO

Fabrizio Dionisio Syrah Cortona Il Castagno

DENOMINAZIONE

Cortona Syrah DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Cortona (Ar)

VINIFICAZIONE

Dopo una pigiadiraspatura estremamente soffice, la fermentazione alcolica avviene in maniera spontanea, grazie ai lieviti autoctoni, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per circa 15 giorni. La successiva macerazione delle bucce dura, mediamente, altre tre-quattro settimane circa. La fermentazione malolattica interessa il solo mosto fiore e avviene spontaneamente, senza inoculo di batteri.

AFFINAMENTO

Affina per circa 18-24 mesi in botti di cemento, barili di rovere francese (barriques e tonneaux), di diverse tonnellerie e di diversa tostatura, e in botti di rovere francese e di Slavonia da 15-20 h

VITIGNO/I

100% Syrah

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Nord-Sud-Ovest-Est (ampio altopiano)

ALTITUDINE

300 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

misto

EPOCA DI VENDEMMIA

seconda metà di settembre

ETTARI VITATI

15

RESA PER ETTARO

40 q.li/ettaro, 800 gr /pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Valentino Ciarla

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

G941