

# Syrah

Cortona DOC 2013

Stefano Amerighi



Stefano 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Gusto</b>	Intenso, elegante, complesso, morbido, armonico e con un tannino ben definito
<b>Profumo</b>	Note di tabacco e spezie, con richiami di frutta rossa e marasca
<b>Abbinamenti</b>	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
<b>Temperatura di servizio</b>	18°-20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

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

## DATI DI PRODUZIONE

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