



"AMATO" Cortona Syrah D.O.C.

Nome:	Amato
Denominazione:	Cortona Syrah D.O.C.
Tipo del Vino:	Fermo
Zona di Produzione:	Montanare
Areale Produttivo:	Cortona (Ar)
Terreno e Giacitura:	Arenarie, Marne e Scisti, con presenza di depositi fluvio-lacustri Declivio collinare da 320 m.s.l.m. a 280 m.s.l.m.
Uvaggio:	100% Syrah

Resa uva per ettaro:	60 quintali
Tecniche di Allevamento:	Cordone speronato, carico a ceppo 8 gemme
Tecnica di Vinificazione:	Tradizionale e macerazione delle vinacce
Resa di trasformazione:	65%
Maturazione:	12 mesi in barriques
Invecchiamento:	Cisterne in Inox e minimo 4 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Con sottopressione di azoto
Valori Enochimici:	Alcool 13,5% estratto secco netto 27,7 g./lt
Anidride Solforosa libera:	61 mg./lt
Colore:	Limpido Rosso Rubino intenso
Al naso - Bouquet	Speziato cannella, prugna matura
Al Palato:	Caldo, rotondo intenso e persistente
Abbinamenti:	Carni rosse

Safra 2012. Jantar em 30/06/2016.