



CACCIAGRANDE



CORTIGLIANO - DOC MAREMMA TOSCANA SYRAH



- Vigneti: Cacciagrande
- Altitudine: 50-100 metri s.l.m.
- Forma di allevamento: cordone speronato (h 60 cm)
- Uvaggio: Syrah 100%
- Densità media per ettaro: 5.000 piante
- Produzione media per pianta: 1200 grammi
- Resa: uva 60 q.li/Ha; vino 42 hl/Ha
- Produzione media annua: circa 30.000 bottiglie
- Terreni: prevalentemente sabbiosi-limosi, molto ricchi di pietra arenaria
- Epoca di raccolta: dal 01/09 al 10/09 circa
- Fermentazione alcolica e macerazione: fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (25C°) 20-30 giorni
- Fermentazione malolattica e maturazione: Barriques (300 lt.) in rovere francese di Allier media tostatura, circa 3-4 mesi
- Affinamento: circa 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino carico con riflessi violacei.

Profumo: Intenso ed elegante con ampie note di frutta rossa matura, confettura e pepe nero.

Sapore: Fine ed elegante, persistente nelle sue note fruttate e ricco di tannini levigati ed avvolgenti.

Consigli del produttore: Per le sue caratteristiche questo vino si sposa squisitamente con primi e secondi piatti a base di carne e formaggi.

Nota di servizio: Servire alla temperatura di 16 - 18 C°