

Cortona Syrah DOC "Crano" - Baldetti



LA VIGNA:

- Varietà di uva: Syrah 100%
- Zona di produzione: Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)
- Epoca di vendemmia: Fine settembre – inizio ottobre
- Vinificazione: Tradizionale e délestage, macerazione con le bucce per 15-20 giorni
- Affinamento: Per 12 mesi in barriques da 225 litri e per almeno 9 mesi in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Una crescente complessità da cui emergono frutta matura e pepe nero
- Gusto: Pieno, raffinato nella sua morbidezza e di grande persistenza.