

# SYRAH - CORTONA DOC



*F* Deriva da sole uve Syrah. Ha colore rubino vivo, molto intenso e concentrato. Il profumo è ampio, complesso, con note di frutta rossa, sentori speziati e sottofondo vanigliato.

Il sapore è pieno, potente, molto elegante ed equilibrato.

Va servito a 18°C in ampi calici e trova il miglior abbinamento con arrostiti di carne rossa e di cacciagione a piuma, ma anche a formaggi stagionati.

**Uve utilizzate:** Syrah 100%

**Affinamento:** 15 mesi in barrique di rovere francese seguiti da 6 mesi in bottiglia

**Possibilità di invecchiamento:** 10/15 anni



*GB* Inglese inglese. Ha colore rubino vivo, molto intenso e concentrato. Il profumo è ampio, complesso, con note di frutta rossa, sentori speziati e sottofondo vanigliato.

Il sapore è pieno, potente, molto elegante ed equilibrato.

Va servito a 18°C in ampi calici e trova il miglior abbinamento con arrostiti di carne rossa e di cacciagione a piuma, ma anche a formaggi stagionati.

**Uve utilizzate:** Syrah 100%

**Affinamento:** 15 mesi in barrique di rovere francese seguiti da 6 mesi in bottiglia

**Possibilità di invecchiamento:** 10/15 anni