

TENUTA *di* CANNETO



SYRAH 2011 PODERE LE VIZZATE

UVAGGIO

Syrah

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà - fine Settembre

DENSITÀ DI IMPIANTO O ALLEVAMENTO

6000 ceppi/HA, allevati a cordone speronato

RESA PER ETTARO

50 q.li/HA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve provengono dal vigneto Vizzate, da cui il vino prende il nome e dove il vitigno riesce ad esprimere al meglio le proprie caratteristiche, vengono raccolte a mano in due passaggi, uno verso metà settembre e l'altro verso fine settembre quando raggiungono la loro massima espressione e maturità. All'arrivo in cantina vengono ulteriormente selezionate prima della diraspatura e sofficemente pigiate. La fermentazione avviene in vasche troncoconiche di rovere francese a temperatura controllata per un periodo di circa 15-18 giorni dove effettuiamo follature e delestage in modo da regolare l'estrazione fino al momento della svinatura. Parte del vino affina in vasche di cemento e parte in barriques per un periodo di circa dodici mesi nei quali svolge anche la fermentazione malolattica.

ALCOL

14 %

ACIDITÀ TOTALE

5.40 GR/L

BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

Canneto di Monteverdi Marittimo

Monteverdi Marittimo - Pisa - Italy

T. +39 0565 784280 F. +39 0565 784280

Mobile +39 347 5560843 / +39 339 4467778

www.tenutacanneto.com info@tenutacanneto.com