



# SPAZZANIDO

## CORTONA DOC Syrah

Spazzanido è stato fortemente voluto dalla nostra famiglia, dopo anni di ricerche e sperimentazioni, abbiamo concepito questo vino, interpretazione intima e viscerale del nostro Syrah; la macerazione carbonica e la solidità evolutiva di materiali come il cemento e il cocchiopesto ci donano mille sfaccettature che esaltano le caratteristiche varietali del Syrah.



### Varietà di uva

Syrah 100%



### Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



### Epoca di vendemmia

Seconda settimana di Settembre



### Vinificazione

Una parte delle uve vengono vinificate a grappolo intero con la tecnica della macerazione carbonica, un'altra parte viene invece diraspata con successiva macerazione sulle bucce per circa 15-20 giorni



### Affinamento

8 mesi in cemento e cocchiopesto

### Note Degustative



### Colore

Rosso rubino con riflessi porpora



### Profumo

Predominano note fruttate e floreali contornate da sentori speziati e balsamici



### Gusto

Un ingresso deciso e fresco che si va subito ad aprire su sensazioni piene ed avvolgenti, la trama tannica è setosa, il finale saporito ed estremamente persistente



### Grado alcolico

13% - 13,5%