



CRANO
CORTONA D.O.C. SYRAH

CRANO, che prende il nome dal leggendario Re di Cortona figlio di Noè, è il Re della nostra produzione. È un vino rosso di grande complessità, con una struttura tannica di straordinario equilibrio che lo rende al tempo stesso forte e gentile. Offre il meglio di sé con tantissime pietanze gustose, anche particolarmente saporite, fino ad esaltarsi (non solo per campanilismo) con la bistecca di Chianina.

IDENTIFICAZIONE: CORTONA D.O.C. SYRAH

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 IN CANTINA: per 12 mesi in barriques da 225 litri

IMBOTTIGLIAMENTO: nel mese di dicembre dell'anno successivo alla vendemmia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: per almeno 9 mesi

COLORE: rosso scuro e intenso con riflessi porpora

PROFUMO: una crescente complessità da cui emergono frutta matura e pepe nero

GUSTO: pieno, raffinato nella sua morbidezza e di grande persistenza

GRADO ALCOLICO: da 13 a 14

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 19°C.