



Antinori - Bramasole

Cortona DOC Syrah

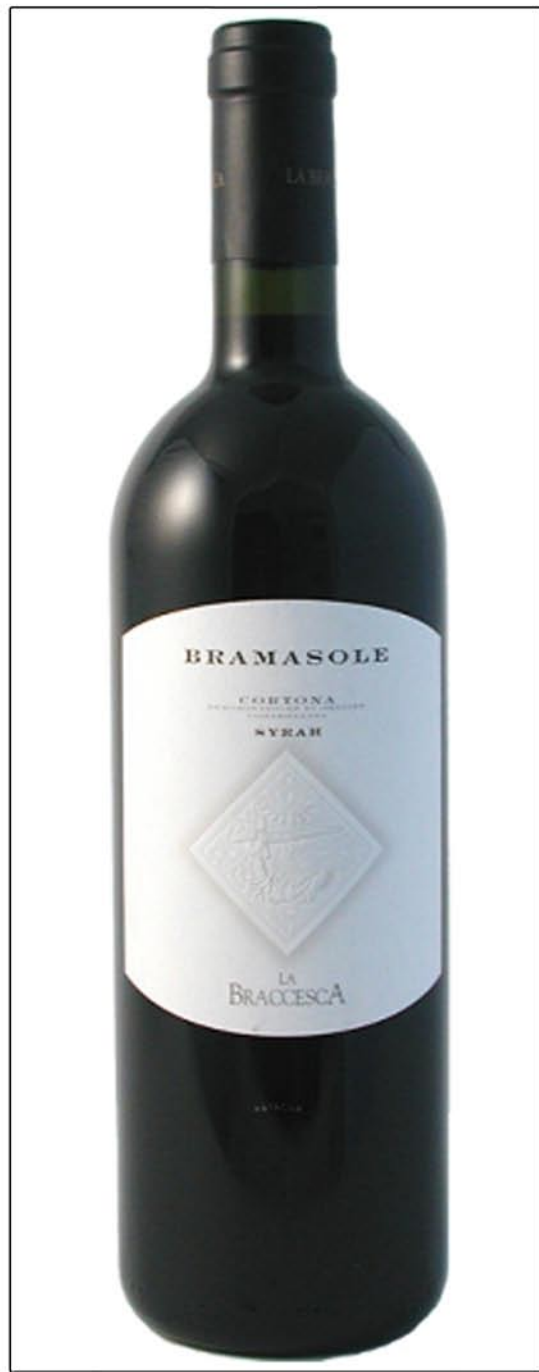
Uvaggio: 100% Syrah

Vinificazione: La maturazione ottimale delle uve è avvenuta nella seconda metà del mese di settembre. Con una produzione a pianta che oscilla tra 1 e 1,5 kg, quindi estremamente bassa, abbiamo cercato di favorire l'ottimale maturazione del grappolo da parte sia del sole che della pianta stessa.

Dopo la raccolta, avvenuta interamente a mano, le uve sono state portate in cantina, diraspate, pigiate in maniera soffice e quindi immerse nei serbatoi per avviare il processo fermentativo.

La fermentazione alcolica si è svolta con temperature non superiori ai 28 gradi, ed ha fatto seguito ad una macerazione pre-fermentativa di circa 3-4 giorni a 7°C, in modo tale da mantenere le note fruttate e floreali che ben caratterizzano questo vitigno. Dopo circa 20 giorni, il vino così ottenuto è stato messo in barrique francesi nuove, dove ha svolto la fermentazione malolattica e dove ha iniziato un periodo di affinamento di circa 16 mesi.

Note degustative: Un bel rosso carico e note di cioccolato misto a tabacco sono il biglietto da visita di questo vino. Al palato entra dolce e la lunga persistenza fa apprezzare delicate note di liquirizia e frutta matura.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2005
AIS	2005
ESPRESSO	2008
VERONELLI	2008
WINE SPECTATOR	2008
LUCA MARONI	2007

