

# Syrah

Cortona DOC 2011

Baracchi

---

Il Syrah Cortona Doc Baracchi nasce nelle notti estive più fresche e le mattine più luminose nel terroir di Cortona. Un vino di grande spessore che solo qui trova le condizioni ideali per crescere al meglio. Un terreno perfetto combinazione di sabbia, marna e argilla. La Riserva Baracchi è uno dei prodotti di punta dell'azienda il cui invecchiamento avviene in rovere.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Cortona
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Cortona
<b>Vitigno</b>	100% Syrah
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino intenso
<b>Gusto</b>	Pervasivo al palato, caldo e succoso con tannini morbidi che si fondono perfettamente con la struttura corposa. Retrogusto fruttato e persistente
<b>Profumo</b>	Grande il naso di frutti di bosco, ciliegie sotto spirito, viola appassita e sottobosco. note speziate di pepe nero , chiodi di garofano, ginepro , cioccolato e tabacco dolce
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse ricche
<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Epoca vendemmia</b>	Metà settembre
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura soffice. Vinificazione in botti di acciaio termo-climatizzate e tenute a contatto con le bucce per circa 24 giorni
<b>Maturazione</b>	Prima filtrazione e trasferimento in barriques francesi di media tostatura dove avviene la fermentazione malolattica
<b>Affinamento</b>	In bottiglia