TENUTA MONTECCHIESI
CORTONA

KLANIS

DENOMINAZIONE
Cortona DOC Syrah

VARIETÁ
Syrah

RESA
1 kg a pianta

ZONA DI PRODUZIONE
Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Manzano ad un'altitudine che va dai 260 ai 350 metri sul livello del mare. Esposizione sud.

TIPO DI TERRENO
Argilloso e sassoso

ETÁ DEI VIGNETI
Dai 15 ai 35 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, con 5.000 piante per ettaro e un sesto di impianto di 2,30 x 0,80 ed Alberello con 8.000 piante per ettaro condotto in maniera biodinamica. Per il vigneto del "Klanis" sono stati selezionati vari cloni Francesi ed un portainnesto poco produttivo (420A). Attenta selezione dei germogli, defogliatura e diradamento dei grappoli.

EPOCA DI VENDEMMIA
La vendemmia del Vigneto "Klanis", rigorosamente manuale inizia generalmente a fine settembre. I grappoli attentamente esaminati, vengono raccolti in casse da 20kg e dopo una prima selezione su un tavolo di cernita vibrante posto nel vigneto, vengono subito trasportati in cantina.

VINIFICAZIONE
Arrivata in cantina l'uva viene subito selezionata con cura su un doppio tavolo di cernita, prima e dopo la diraspatura. Solamente gli acini migliori vengono trasferiti, senza l'uso di pompe, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione a temperatura di 25-28° C, segue una macerazione di circa 10-15 giorni a 28° C, per un tempo totale in vasca di 20-25 giorni. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio subito successiva a quella alcolica.

AFFINAMENTO
L'affinamento, della durata di 16 mesi, avvenuto in barriques e tonneaux di rovere conservate in un ambiente a temperatura controllata. Successivamente all'imbottigliamento il vino stato sottoposto ad un affinamento in bottiglia per 8-10 mesi prima dell'immissione sul mercato.

NOTE ORGANOLETTICHE
Alla vista si presenta rosso porpora intenso, brillante e di notevole consistenza. L'olfatto caratterizzato da profumi di frutta matura, prugna, mora, ribes e mirtillo, da note di frutta candita, cioccolato, vaniglia e nocciola tostata. L'ingresso in bocca rivela una massa tannica perfettamente amalgamata, bilanciata da un buono ma non eccessivo livello di alcool e da una giusta acidità. Piacevolmente lunga la persistenza aromatica intensa.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Si abbina perfettamente con carni rosse alla brace e in umido, cacciagione e formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° C