



TENIMENTI D'ALESSANDRO
CORTONA



Il Bosco



Denominazione
Cortona DOC



Vitigno
100% Syrah

Zona di Produzione
Colline di Manzano, Cortona

Vigneti
Età media 35 anni



Vinificazione
15-20 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in tonneaux di rovere francese



Invecchiamento
24 mesi in barriques e botti di rovere francese, 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Formaggi d'alpeggio, salumi di selvaggina, bocconcini d'agnello in umido



Note sensoriali



Rosso rubino profondo



Note terrose e di polvere di caffè arabica, fave di cacao, scatola di sigari toscani, menta frasca, frutti rossi, fiori ed erbe della macchia mediterranea



Ampio, elegante, finale persistente