



TENIMENTI D'ALESSANDRO
CORTONA



Migliara 🍷 ★



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Syrah

Zona di Produzione
Colline di Manzano, Cortona

Vigneti
Età media 25 anni



Vinificazione
30-45 giorni di macerazione sulle bucce,
fermentazione in legno (2/3 a grappolo
intero)



Invecchiamento
24 mesi in legno usato (botte 34 hl e bar-
rique) 9 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Anatra al forno, bocconcini di cinghiale,
costolette di agnello alla griglia



Note sensoriali



Rosso rubino profondo



Complesso e multi strato, note
di mora, mirtillo, ribes nero,
radice di liquirizia, pepe nero,
cacao



Ingresso ampio, il tannino
piccolo e serrato si distende sul
finale, la freschezza è integrata
con le note di frutta scura,
molto persistente sulle spezie e
ritorno elegante balsamico