



CORTONA SYRAH D.O.C.

AGRICOLA
GAVIOLI



Uve: Syrah.

Provenienza: Vigneti Cortona.

Maturazione: in botti per 12 mesi.

Affinamento in Bottiglia: 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso rubino acceso, all'olfatto risulta delicato, con sentori di frutti di bosco. In bocca è rotondo, armonico.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina nobile, formaggi secchi.



Grapes: Syrah.

Origin: Cortona vineyards.

Ageing: in oak barrels for 12 months.

Refinement in bottles: 6 Months.

Organoleptic characteristics: Bright ruby - red in colour, the bouquet is delicate with a fragrance of wild fruits. It is armonious and round on the palate.

Alcohol: 14% Vol.

Serving temperature: 18° C.

Accompaniments: Red meats, game, hard cheeses.



Trauben: Syrah.

Herkunft: Cortona.

Reifung: 12 Monate in Eichenfässern.

Verfeinerung in Flaschen: 6 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Leuchtend rubinrote Farbe, delikates im Geruch mit einer Nuance von Waldfrüchten. Im Geschmack runder, harmonisch.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Serviertemperatur: 18° C.

Serviervorschlag: zu dunklem Fleisch, edlem Wild und trockenem Käse.

