



CANTINA CANAIO

Cortona (AR)

Viticoltori in Cortona da oltre 30 anni, produttori di vino dal 2014. Cantina Canaio produce vini Syrah 100% e Merlot 100%, varietà internazionali che trovano in Cortona un terroir ideale per esprimersi al meglio con un tocco di toscanità inconfondibile che si sente in ogni sorso. "Ogni nostro vino esprime la sua unicità attraverso la meraviglia di un carattere intimo e personale. Perché ogni vino ha una storia, ma ogni storia deve essere accompagnata dal giusto vino.



NUMERO BOTTIGLIE

25.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale con l'obiettivo di passare al biologico in breve tempo

ETTARI VITATI

6



"IL CALICE"
SYRAH CORTONA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Syrah

Vinificazione e affinamento

Vinificazione e invecchiamento in acciaio per 18 mesi c.a. e affinamento in bottiglia per 3 mesi c.a.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"TERRA SOLLA"
SYRAH CORTONA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Syrah

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e vinificazione in acciaio per l'80%, il restante 20% in legno senza controllo temperatura - Invecchiamento in tonneau di rovere francese per 18/24 mesi - Affinamento in bottiglia per 6 mesi c.a.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"VILLA PASSERINI"
SYRAH CORTONA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Syrah

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e vinificazione in acciaio (60%), legno ed anfora (40%). Affinamento anfora 12 mesi (80%), tonneau 500 lt per 24 mesi (20%). Segue affinamento in bottiglia.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750ml / 1,5 lt / 3lt

Tappo

Sughero



"CHIORRE"
MERLOT TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e vinificazione in acciaio - invecchiamento in barrique di rovere francese e americano per 24 mesi - affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"MEZZOROSSO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Syrah, Merlot

Vinificazione e affinamento

Vinificazione e invecchiamento in acciaio per 6 mesi c.a. e affinamento in bottiglia per 2 mesi c.a.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"TILDE 101"
TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vignier e Riesling Renano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio a bassa temperatura

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"LE PETIT"
TOSCANA ROSATO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Syrah

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio a bassa temperatura

Produzione

4.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)