

Cantina Canaio

ETTARI VITATI
6

METODO DI COLTIVAZIONE
CONVENZIONALE
con l'obiettivo di passare
al biologico in breve tempo

NUMERO BOTTIGLIE
25.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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."

"Ogni nostro vino esprime
la sua unicità attraverso la
meraviglia di un carattere
intimo e personale."





**“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

Viognier 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)

