



## La Corsa

La Corsa Società Agricola S.r.l.  
Strada Provinciale del Prataccione, 19  
58015 Orbetello Scalo (GR)

Tel 0564/880007  
Fax 0564/880025  
lacorsa@etruriawifi.net

www.LaCorsaWine.it

## AGHILORO

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso Aghiloro 2011  
VARIETA': Sangiovese 1/3, Petit Verdot 1/3, Teroldego 1/3  
ENOLOGI: Vittorio Fiore e Barbara Tamburini

### Caratteristiche Tecniche

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Orbetello - Maremma Toscana  
SUPERFICIE VITATA: 3 ha  
ANNO DI IMPIANTO VIGNETI: 2005  
ESPOSIZIONE: Sud Ovest  
ALTITUDINE s.l.m.: 70 m  
NATURA DEL TERRENO: argillo sabbiosa e di buon scheletro  
DENSITA' PIANTAGIONE: 5600 piante/ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato per il Sangiovese, Guyot per il Petit Verdot e per il Teroldego  
DATA DI VENDEMMIA: seconda decade di settembre  
MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette forate  
RESA PER ETTARO: 50 quintali di uva

### Vinificazione e Affinamento

FERMENTAZIONE: in vasche di acciaio inox  
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28°  
DURATA DI FERMENTAZIONE: 7 giorni  
MACERAZIONE SULLE BUCCE: 12 giorni  
CONTENITORI AFFINAMENTO: vasche di acciaio inox  
DURATA AFFINAMENTO: 3 mesi  
IMBOTTIGLIAMENTO: giugno 2012  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi  
PRODUZIONE: 15.000 bottiglie da 75 cl  
GRADI ALCOLICI: 13,5%

### Note Organolettiche e Abbinamento

Parti uguali per i vitigni Teroldego, Sangiovese e Petit Verdot per un assemblaggio unico in Toscana, frutto di sapienza enologica, realizzato per non smettere di ricominciare, ingolosire i sensi e gustare un territorio di incredibile mediterraneità. Rosso rubino con riflessi porpora che emana profumi di mora, ribes nero e amarena, oltre alle speziature dolci di cacao su note di fine balsamicità e grafite. Assaggio fresco e sapido, in equilibrio con la morbidezza dell'alcol e la compostezza del tannino regalata dalla presenza del Teroldego. Abbinamento classico territoriale con bistecca toscana. Solo acciaio.