



DUELUGLIO

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Vermentino 2012

VARIETA': Vermentino

ENOLOGI: Vittorio Fiore e Barbara Tamburini

Caratteristiche Tecniche

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Orbetello - Maremma Toscana

SUPERFICIE VITATA: 2 ha

ANNO DI IMPIANTO VIGNETI: 2006

ESPOSIZIONE: Est

ALTITUDINE s.l.m.: 50 m

NATURA DEL TERRENO: argillo sabbiosa e di buon scheletro

DENSITA' PIANTAGIONE: 5600 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DATA DI VENDEMMIA: terza decade di Agosto

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette forate

RESA PER ETTARO: 60 quintali di uva

Vinificazione e Affinamento

FERMENTAZIONE: tini di acciaio inox

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 18°

DURATA DI FERMENTAZIONE: 10 giorni

MACERAZIONE SULLE BUCCE: macerazione pellicolare sulle bucce per 12 ore a freddo

MATURAZIONE: vasche di acciaio inox a temperatura controllata

IMBOTTIGLIAMENTO: marzo 2013

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

PRODUZIONE: 13.000 bottiglie da 75 cl

GRADI ALCOLICI: 12,5%

Note Organolettiche e Abbinamento

Luminoso giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi di mineralità salmastra che sfumano su toni di fiori d'arancia, glicine e foglia limoncella. L'ingresso in bocca è fresco con la sapidità in buon equilibrio. Ritornano al gusto le note iodate, minerali e floreali, con una percezione alcolica contenuta e bilanciata. La dominante minerale è preludio di longevità ricordando certi Resling a cui il vino si ispira. Abbinamento con piatti leggeri di pesce, frittura di calamari, senza escluderlo come aperitivo al calar del sole. Solo acciaio.



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