



MACCHIATONDA

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosato 2012

VARIETA': 80% Sangiovese, 20% Teroldego

ENOLOGI: Vittorio Fiore e Barbara Tamburini

Caratteristiche Tecniche

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Orbetello - Maremma Toscana

SUPERFICIE VITATA: 2 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 Teroldego

DATA DI VENDEMMIA: giugno

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette forate

RESA PER ETTARO: 70 quintali di uva

Vinificazione e Affinamento

FERMENTAZIONE: in vasche di acciaio inox

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16-18°

DURATA DI FERMENTAZIONE: 8 giorni

MACERAZIONE SULLE BUCCE: 3 giorni

CONTENITORI AFFINAMENTO: vasche di acciaio inox

DURATA AFFINAMENTO: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: giugno 2012

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

PRODUZIONE: 3.000 bottiglie da 75 cl

GRADI ALCOLICI: 12,5%

Note Organolettiche e Abbinamento

Una produzione limitata per questo rosato toscano d'ispirazione provenzale. L'assemblaggio di sangiovese con una piccola parte di Teroldego dona al vino questo luminoso colore rosa tenue dai riflessi corallini. Intrigante è il bouquet con reminiscenze di rosa, fragoline di bosco e melograno. Il sorso è fresco e minerale. Impeccabile la corrispondenza gusto-olfattiva dei piccoli frutti a bacca rossa che ora ritornano nell'accattivante nota acidula, lunga e persistente. Abbinamento passepartout che unisce la diversità del convivio.



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