



## MANDRIONE 2007

DENOMINAZIONE: Maremma Toscana IGT 2007

VARIETA': Sangiovese 100%

ENOLOGI: Vittorio Fiore e Barbara Tamburini

### Caratteristiche Tecniche

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Orbetello - Maremma Toscana

SUPERFICIE VITATA: 15 ha

ANNO DI IMPIANTO VIGNETI: 2004

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

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

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: in barriques di legni francesi di media tostatura per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

PRODUZIONE: 15.000 bottiglie da 75 cl

GRADI ALCOLICI: 13,5%

### Note Organolettiche e Abbinamento

Veste rosso granato, luminosa e consistente. Nessun indugio ai profumi di frutti di bosco, violetta e ciliegia, note officinali di timo e maggiorana, tutto avvolto da un mix di china, carruba, liquirizia, sandalo ed una misurata nuance di rovere. Il bouquet intenso e complesso non tradisce l'assaggio, morbido e fresco, sostenuto da un fine tessuto tannico da finale minerale. Durevole persistenza. Abbinamento su agnello al forno con patate e rosmarino. Vinificato in acciaio e maturato in barrique di media tostatura per 18 mesi.



## 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