



SETTEFINESTRE

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Sangiovese 2012

VARIETA': Sangiovese 100%

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

DATA DI VENDEMMIA: seconda decade di settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette forate

RESA PER ETTARO: 75 quintali di uva

Vinificazione e Affinamento

FERMENTAZIONE: in vasche di acciaio inox

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 25°

DURATA DI FERMENTAZIONE: 7 giorni

MACERAZIONE SULLE BUCCE: 8 giorni

CONTENITORI AFFINAMENTO: vasche di acciaio inox

DURATA AFFINAMENTO: 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

PRODUZIONE: 25.000 bottiglie da 75 cl

GRADI ALCOLICI: 13%

Note Organolettiche e Abbinamento

Sangiovese al 100% in questo Settefinestre con uve selezionate del grande vitigno toscano famoso in tutto il mondo. Vinificato solo in acciaio per esprimere il territorio in "presa diretta". Il colore rosso rubino, con riflessi violacei, apre al naso con note di fiori e frutta: macchia mediterranea, ciliegia matura, frutti di rovo. Il palato è in equilibrio tra la vivacità fresco-minerale e il vellutato estratto fenolico che dona finezza al corpo di vino. Abbinamento territoriale con picci al ragù e grigliata di carne.



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