DUE LUGLIO

Vermentino

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

:

VARIETA':
100% Vermentino

VIGNETI:
Luogo di produzione: dalle aree più vocate nel sud della Toscana.
Terreni: vari e caratteristici, argillo-sabbiosa, minerale e ricca di scheletro
Microclima: caldo asciutto e mite

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:
Fermentazione: la fermentazione alcolica si è protratta per 10 giorni alla temperatura controllata di 16°C in tini di acciaio inox.
Maturazione: terminata la fermentazione, il vino è stato affinato in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 10°.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: caratterizzato dalle note minerali tipiche del Vermentino, spiccano sentori di glicine e frutta a polpa bianca matura come susina claudia e pera.
Sensazioni Gustative: minerale e sapido, son nettamente presenti note di susina bianca e pera matura. Fresco ed equilibrato, il finale è persistente, con una piacevole predominanza di mandorla amara.

GRADO ALCOLEMICO: 13%

LA CORSA

Strada Vicinale del Prataccione, 19 - 58015 Orbetello (GR) - Italia
GPS COORDINATE: 42°26'51.0"N 11°19'23.6"E
Tel. +39 06 6932 9304 Fax: +39 06 3281 9400
annessi.mecci@lacorsawine.it - www.lacorsawine.it