SETTEFINESTRE

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

VARIETA':
100% Sangiovese

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 e la macerazione sulle bucce si sono protratte per 15 giorni alla temperatura controllata di 27°C in tini di acciaio inox.
Maturazione: terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato affinato per 6 mesi in tini di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso rubino.
Profumo: caratterizzato da note floreali di viola mammola, frutti rossi e amarena, accompagnate da sensazioni minerali tipiche della macchia mediterranea.
Sensazioni Gustative: Fruttato e rotondo, al gusto rivela tannini fini e persistenti. Fresco e sapido, spiccano al palato note di ciliegia marasca che equilibrano la naturale acidità del Sangiovese. Il retro-gusto è caratterizzato da sentori di prugna e note di viola , per un finale armonico.

GRADO ALCOLEMICO: 14%

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