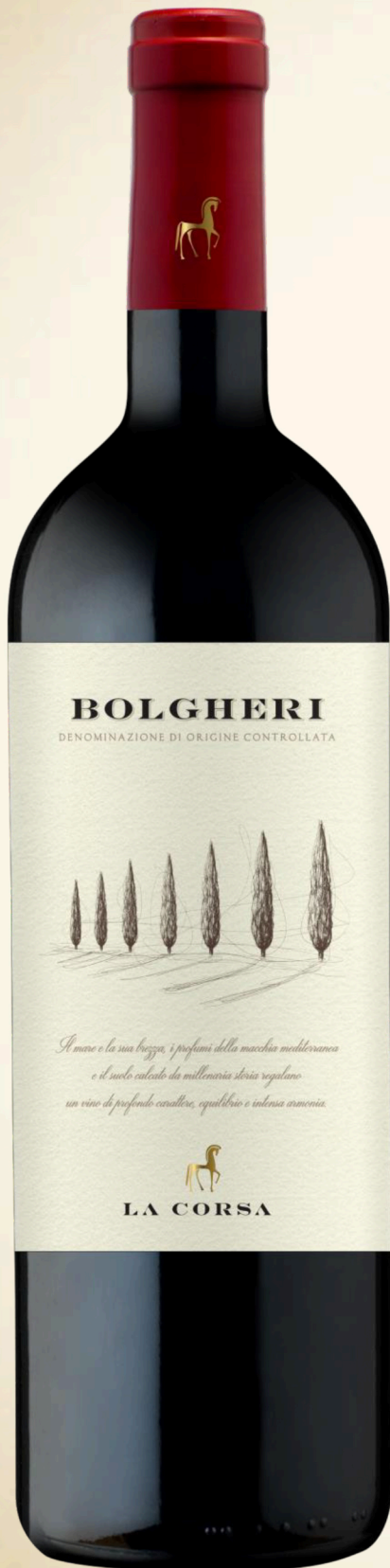


BOLGHERI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VARIETA':

Cabernet Sauvignon e Merlot

VIGNETI:

Luogo di produzione: dalle aree più vocate della denominazione. Terreni di origine alluvionale, profondo e ricco di scheletro. Microclima: caldo asciutto e mite, con una rilevante escursione termica estiva tra il giorno e la notte.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo la fermentazione e la macerazione, il vino è affinato per circa 12 mesi in legno e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: netti sentori di frutti rossi di bosco come mirtillo e ribes, con una nota di tabacco e spezie.

Sensazioni Gustative: intenso e morbido, è di buona struttura, con un finale persistente.

GRADO ALCOLEMICO: 14%

*Il mare e la sua brezza, i profumi della macchia mediterranea
e il suolo calcareo dai millennari storia regalano
un vino di profondo carattere, equilibrio e intensa armonia.*



LA CORSA



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