

MANDRIONE

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



VARIETA':

100% Sangiovese

VIGNETI:

Luogo di produzione: Luogo di produzione: dalle aree più vocate nel sud della Toscana.

Terreni: vari e caratteristici; di composizione argillo-sabbiosa ricca di minerali e di scheletro.

Microclima: piuttosto caldo, ventilato ed asciutto.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Fermentazione: la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce si sono protratte per circa due settimane alla temperatura controllata di 28°C in vasche di acciaio inox.

Maturazione: al termine della fermentazione malolattica il vino è stato affinato per 12 mesi in barriques da 225 litri.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rubino intenso, profondo con leggere note granate

Profumo: fine, intenso ed elegante, con note di prugna secca, cannella, tabacco e cuoio lavorato

Sensazioni gustative: asciutto, pieno, strutturato, morbido e persistente.

GRADO ALCOLEMICO: 13,5%



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