

AGHILORO

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



VARIETA':

40% Sangiovese, 30% Petit Verdot, 30% Teroldego.

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 21 giorni alla temperatura controllata di 28°C in tini di acciaio inox.

Maturazione: terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato affinato per 3 mesi in tini di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso porpora

Profumo: intenso e complesso, caratterizzato da nette note di frutta rossa matura e sottospirito. Le caratteristiche dei vitigni spiccano, conferendo armonia ed equilibrio.

Sensazioni Gustative: morbido e setoso, il tannino è ben integrato. Note di frutta rossa conferite dal Teroldego, aromaticità dal Petit Verdot, ed eleganza dal Sangiovese, Il finale è persistentem caratterizzato da frutta rossa matura e una netta nota balsamica di eucalipto.

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 0564 88 00 07 - fax +39 0564 88 00 25
lacorsa@etruriawifi.net · www.lacorsawine.it