

# BARBADONNA

TOSCANA

*Indicazione Geografica Tipica*



**VARIETA':**

100% Petit Verdot

**VIGNETI:**

**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 e profondo con riflessi violacei

**Profumo:** molto espressivo e complesso. Sentori di piccoli frutti neri e spezie (liquirizia, cannella e cuoio lavorato)

**Sensazioni gustative:** di notevole struttura con tessuto tannico elegante e vellutato. Ottima persistenza gustativa.

**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 0564 88 00 07 - fax +39 0564 88 00 25

lacorsa@etruriawifi.net · www.lacorsawine.it