

DUE LUGLIO

Vermentino

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



:

VARIETA':

100% Vermentino

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 si è protratta per 10 giorni alla temperatura controllata di 16°C in tini di acciaio inox.

Maturazione: terminata la fermentazione, il vino è stato affinato in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 10°.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: caratterizzato dalle note minerali tipiche del Vermentino, spiccano sentori di glicine e frutta a polpa bianca matura come susina claudia e pera.

Sensazioni Gustative: minerale e sapido, son nettamente presenti note di susina bianca e pera matura. Fresco ed equilibrato, il finale è persistente, con una piacevole predominanza di mandorla amara.

GRADO ALCOLEMICO: 13%



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