

SETTEFINESTRE

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



VARIETA':

100% Sangiovese

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 15 giorni alla temperatura controllata di 27°C in tini di acciaio inox.

Maturazione: terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato affinato per 6 mesi in tini di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: caratterizzato da note floreali di viola mammola, frutti rossi e amarena, accompagnate da sensazioni minerali tipiche della macchia mediterranea.

Sensazioni Gustative: Fruttato e rotondo, al gusto rivela tannini fini e persistenti. Fresco e sapido, spiccano al palato note di ciliegia marasca che equilibrano la naturale acidità del Sangiovese. Il retro-gusto è caratterizzato da sentori di prugna e note di viola, per un finale armonico.

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