

TENUTA MARSILIANA

birillo

Costa Toscana IGT

2014



Denominazione	Costa Toscana IGT
Zona di produzione	Manciano, Grosseto
Altitudine	Sul livello del mare
Esposizione	Sud
Composizione del suolo	Il terreno è di medio impasto, con prevalenza di sabbia e limo sull'argilla, e di scheletro medio.
Densità viti per ettaro	6000 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone speronato semplice
Età media	18 anni
Uvaggio	Cabernet Sauvignon, Merlot
Vinificazione	In tini di acciaio aperti a temperatura controllata (max 30°C), per 14 giorni.
Affinamento	12 mesi in barrique di secondo passaggio.
Numero delle bottiglie prodotte	55.000 (0,75lt)
Gradazione alcolica	14% vol
Note di degustazione	I colori primari dell'arte moderna di Mirò, accesi dall'energia dei tratti decisi neri e sinuosi della generosa terra della Tenuta Corsini in Maremma, dove cabernet sauvignon e merlot scintillano nel frutto, croccante, succoso e avvincente. Le note di mirilli e more, per le campiture di blu, le fragole e il lampone per il rosso, le erbe della macchia mediterranea e i toni marini per il verde e il calore del sole per il giallo. Il palato riceve un flessuoso corpo fruttato, con tannini vellutati e un finale saporito e vivace.
Abbinamenti	Crostini di fegatini al tartufo estivo o salsiccia arrosto con fagioli toscanelli bianchi
Riconoscimenti	2013: 91 pts James Suckling 2012: 90 pts James Suckling 2011: 92 pts James Suckling 2010: 92 pts Wine Spectator

