

VILLA LE CORTI

ROSÉ  
**PRINCIPE CORSINI**

VINO SPUMANTE ROSATO



<b>Denominazione</b>	Vino Spumante Rosato
<b>Zona di produzione</b>	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
<b>Altitudine ed esposizione</b>	270-350 m s.l.m, sud
<b>Composizione del suolo</b>	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
<b>Densità viti per ettaro</b>	5800 ceppi per ha.
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato basso
<b>Età media</b>	19 anni
<b>Varietà</b>	Sangiovese
<b>Vinificazione</b>	Metodo Charmat tramite pressatura soffice di uva intera raccolta in piccole cassette con breve sosta nella pressa inertizzata; fermentazione del mosto fiore per 24 giorni a bassa temperatura (14 °C). Presa di spuma per due mesi a 14°C ed elevage sui lieviti per 12 settimane.
<b>Data di imbottigliamento</b>	Settembre 2016
<b>Numero delle bottiglie prodotte</b>	10.000 (0,75 l)
<b>Gradazione alcolica</b>	12,50%
<b>Note di degustazione</b>	Un'incantevole profilo di fiori e agrumi esplose nel calice rosa pesca dai riflessi ramati dal perlage fine e costante. Tra mandarini e ribes succosi, fanno capolino note di fragole primaverili e mela rossa croccante, tra delicatezze sinuose di pasta di mandorle, frolla al burro e un tocco di mentuccia. Dissetante e generoso al palato ha una tensione fresca e vitale che fa affezionare alla piacevolezza aggraziata e quasi leziosa del sorso. Il frutto rosso slanciato dalla freschezza agrumata caratterizza in modo leggiadro il finale gioioso.
<b>Abbinamenti</b>	Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta

