

VILLA LE CORTI

ROSÉ PRINCIPE CORSINI

VINO SPUMANTE ROSATO



Denominazione	Vino Spumante Rosato
Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
Altitudine ed esposizione	270-350 m s.l.m, sud
Composizione del suolo	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
Densità viti per ettaro	5800 ceppi per ha
Forma di allevamento	Cordone speronato basso
Età media	19 anni
Varietà	Sangiovese
Vinificazione	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.
Numero bottiglie prodotte	10.000 (0,75 l)
Gradazione alcolica	12,50%
Note di degustazione	Nel gioco della versatilità di un vitigno, la scoperta delle sfumature più gioiose passa attraverso le bollicine. Il Sangiovese capriccioso e austero rivela in questo metodo Charmat tutto il brio del frutto mostrando il suo DNA di acidità in un'inedita veste fresca e quasi mentolata. Sfumature rosa cipria avvolte in un perlage delicato e invitante tra le note fresche di ribes rosso e fragolina selvatica, gelatine di lampone, mandarino e crema al limone. L'invitante palette aromatica anticipa un sorso succoso e rinfrescante, dallo sviluppo agrumato che si rivela ideale per un aperitivo dalla leggerezza estiva ma con una verve toscana.
Abbinamenti	Tigelle calde con coppa di Parma dop
Riconoscimenti	89 pts Robert Parker - Wine Advocate, 3 grappoli Bibenda, 90 pts Michael Apstein

