



FATTORIA DI
CORSIGNANO

ROSSO TOSCANA I.G.T.

Il **Rosso Toscana I.G.T.** Fattoria di Corsignano è prodotto con 95% di uve a bacca rossa di Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia nera e con 5% di uve a bacca bianca di Malvasia bianca e Trebbiano Toscano. Raccolta manuale.



ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 450 m. s.l.m.

Esposizione: sud, ovest, sud-ovest

Composizione del terreno: subalcalino, ricco di galestro e argilla

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Densità d'impianto: 5.000 piante di media / ettaro

Età delle viti: 5 anni - 30 anni per gli impianti vecchi

Resa per ettaro: 70 q.li di uva

Produzione media per pianta: 1,5 kg

Epoca vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Grado alcolico: 12,8%

Acidità totale: 5,65 g/l

Zuccheri: 1,6 g/l

Estratto secco: 26,5 g/l

SO2 totale: 75 mg/

VINIFICAZIONE

Macerazione in piccole vasche di cemento per circa 15 giorni alla temperatura di 28 – 30 ° C, con alternanza di rimontaggi e delestage
Fermentazione malolattica svolta in maniera spontanea

AFFINAMENTO

In botti di acciaio inox

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: frutti rossi maturi

Gusto: asciutto, vinoso, acidità viva, leggermente tannico

Abbinamenti: carni bianche, salumi, antipasti, primi piatti

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

Bottiglie prodotte: 8000 bordolesi da 0,750 cl.

Etichetta: quadricromia dell'artista Eugenio Comencini, "Famiglia Patriarcale"

Tappi: selezione meccanica

Imballaggio: cartone da 6 bottiglie bordolesi orizzontali.

FATTORIA DI CORSIGNANO

Loc.Corsignano 53010 Vagliagli (Siena) Tel. 0577 322545 Fax. 0577 322407

info@tenutacorsignano.it www.tenutacorsignano.it P.iva: 00942760521