



FATTORIA DI
CORSIGNANO

ROSSO TOSCANA I.G.T. Super Tuscan Gli Sposi

Un Rosso da Occasione

Il Rosso Toscana I.G.T. **Super Tuscan** proviene dall'uvaggio di 50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e provengono da un'accurata selezione delle vigne.



ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 390 m. s.l.m.

Esposizione: sud, ovest, sud-ovest

Composizione del terreno: subcalcalino, 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: 50 q.li di uva

Produzione media per pianta: 1,0 kg

Epoca vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Grado alcolico: 14 %

Acidità totale: 5,46 g/l

Zuccheri: 0,5 g/l

Estratto secco: 31 g/l

SO2 totale: 72 mg/l

VINIFICAZIONE

Macerazione in piccole vasche di cemento per circa 20 giorni alla temperatura di 28 – 30 °C con alternanza di rimontaggi e delestage.

Fermentazione malolattica svolta in maniera spontanea

AFFINAMENTO

Affinamento in botti di rovere francese da 225 l., per circa 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: armonico e molto ampio con note di amarena e prugna

Gusto: asciutto, pieno con eccellente struttura e tannicità, persistente ed equilibrato

Abbinamenti: arrosti, carni alla griglia, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18°C

Bottiglie prodotte: 1000 bordolesi da 0,750 cl.

Etichetta: xilografia realizzata dall'artista marchigiano Mario Gambedotti

Tappi: selezione manuale, prima scelta, sugheri extra

Imballaggio: cartone da 6 bottiglie bordolesi orizzontali

FATTORIA DI CORSIGNANO

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

info@fattoriacorsignano.it www.fattoriacorsignano.it P.I. 00942760521