



FATTORIA DI  
CORSIGNANO

## GLI SPOSI ROSSO TOSCANA IGT 2013

**GLI SPOSI Rosso Toscana IGT Super Tuscan** proviene dall'uvaggio di 50% Sangiovese  
30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

### ASPETTO AGRONOMICO

**Altitudine:** 420 m. s.l.m.

**Esposizione:** sud, ovest, sud-ovest

**Composizione del terreno:** subcalcareo, 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:** 5,50 g/l

**Zuccheri:** 0,5 g/l

**Estratto secco:** 30,4 g/l

**SO2 totale:** 75 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 24 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:** arrostiti, carni e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Bottiglie prodotte:** 1000 bordolesi da 0,750 cl.

**Etichetta:** xilografia realizzata dall'artista marchigiano Mario Gambedotti, carta dei Tarocchi GLI AMANTI

**Tappi:** sughero naturale, monopezzo, selezione manuale, prima scelta

**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