

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. |
| Data di imbottigliamento | Settembre 2016 |
| Numero delle bottiglie prodotte | 10.000 (0,75 l) |
| Gradazione alcolica | 12,50% |
| Note di degustazione | 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. |
| Abbinamenti | Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta |

