

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	21 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	12,00%
Note di degustazione	Il Rosé Brut dell'azienda, ottenuto con il metodo Charmat, è caratterizzato da un luminoso colore rosa buccia di cipolla e da una spuma molto vivace. Le sensazioni olfattive richiamano aromi di caramelle ai frutti di bosco, ribes e fragoline in particolare, e di fiori di campo, violette e roselline. Al palato è garbato nell'approccio, presentandosi con un piacevole equilibrio tra la spinta dell'acidità e setosità glicerica ereditata dal dosaggio Brut, decisivo per un sorso tonico e allo stesso tempo accogliente. Bonus: delicatezza
Abbinamenti	Brunch domenicali, più classicamente come aperitivo.
Riconoscimenti	89 pts Wine Advocate, 3 Grappoli Bibenda, 90 pts Michael Apstein, 92 pts Tony Wood

