

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	20 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	11,50%
Note di degustazione	È l'anima del Sangiovese dalla scintillante freschezza di frutto a dare personalità a questo spumante dalle sfumature rosa, e dalla tessitura soffice e leggiadra come lenzuola di raso che profumano di primavera. Uno spumante dai riflessi rosa-arancio brillante, che seduce con le note di petali di rose, lampone appena raccolto, pesca bianca e scorza di mandarino. Il sorso è vivace e cremoso, la bollicina disseta con una rinfrescante acidità bilanciata dal frutto e chiude con delicate sfumature di marzapane e arancia.
Abbinamenti	Alette di pollo speziate fritte
Riconoscimenti	89 pts Robert Parker - Wine Advocate, 3 grappoli Bibenda, 90 pts Michael Apstein

