

## VILLA LE CORTI

# ROSÉ PRINCIPE CORSINI

### Vino spumante rosato



<b>Denominazione</b>	Vino Spumante Rosato
<b>Zona di produzione</b>	San Casciano in Val di Pesa, Firenze
<b>Altitudine ed esposizione</b>	270-350 m s.l.m, sud
<b>Composizione del suolo</b>	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
<b>Densità viti per ettaro</b>	5800 ceppi per ha
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato basso
<b>Età media</b>	20 anni
<b>Varietà</b>	Sangiovese
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	10.000 (0,75 l)
<b>Gradazione alcolica</b>	11,50%
<b>Note di degustazione</b>	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.
<b>Abbinamenti</b>	Alette di pollo speziate fritte
<b>Riconoscimenti</b>	89 pts Robert Parker - Wine Advocate, 3 grappoli Bibenda, 90 pts Michael Apstein

