TENUTA MARSILIANA

birillo

Qualità Vegana

COSTA TOSCANA ROSSO IGT

2020

Denominazione	Costa Toscana Rosso IGT
Conduzione vigneto	Biologica
Zona di produzione	Manciano, Grosseto
Altitudine e esposizione	Sul livello del mare, Sud
Composizione del suolo	Il terreno è di medio impasto, con prevalenza di sabbia e limo sull'argilla, e di scheletro medio.
Densità viti per ettaro	6000 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone speronato semplice
Età media	22 anni
Uvaggio	Cabernet Sauvignon, Merlot
Vinificazione	In tini di acciaio aperti a temperatura controllata (max 30°C), per 14 giorni.
Affinamento	12 mesi in barrique di secondo passaggio.
Numero delle bottiglie prodotte	40000 (0,75 l)
Gradazione alcolica	14%
Note di degustazione	Rosso rubino compatto, dal cuore bluastro. Sprigiona sentori di ribes nero e mora di gelso, ciliegie e viole su una tonalità evergreen di macchia mediterranea. Pieno e succoso al sorso, è un vino che impone la sua freschezza in un corpo tonico e in equilibrio. Il tannino si concede rifinito e fruttato e la persistenza rilancia su toni balsamici e ancora freschi. Il Birillo vuole regalare l'immediatezza del Cabernet Sauvignon e del Merlot di Maremma, rispettandone la loro complessità e regalità.
Abbinamenti	Pasta all'uovo al ragù di agnello profumato al ginepro
Riconoscimenti	**2019:** 91 pts Wine Critic; 91 pts Tony Wood **2018:** 92 pts James Suckling; 90 pts Falstaff

MARSILIANA PRINCIPE CORSINI

www.principecorsini.com