



IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE LA CORTE



Denominazione: IGT Colli della Toscana Centrale

Uve: Sangiovese 100%

Vigna: - Ubicazione: 4 ettari, Sud - Sud Ovest, 440-470 m. s.l.m. - Sistema di allevamento: cordone speronato - Densità viti: 7.500 ceppi per ettaro

Fermentazione: circa 20 giorni a 28°

Maturazione: almeno 12 mesi in legno - Affinamento: In bottiglia almeno 6 mesi

Alcool: circa 13,5%

Primo anno di produzione: 1978

Potenziale invecchiamento: 20/25 anni

Profilo: Rosso rubino profondo e bilanciato, elegante, asciutto e di gran carattere. Al naso sentori di frutti rossi e di note erbacee con una leggera presenza di note balsamiche. Finale lungo e suadente.

Abbinamenti: Carni rosse arrostate, bistecca alla fiorentina, cinghiale in umido.