



CORBIZZO

Denominazione:

Igt Toscana Rosato

Vitigno: Syrah 100%

Il territorio: alta maremma toscana

Vigneto: Vigna di Augusto

Superficie del vigneto: 2,00 ettari

Altitudine: 100m slm

Esposizione: sud sud-est

Tipologia del terreno:

argilla rossa, ricchissimo di ciotoli e ben drenato. Elevata presenza di ferro e altri minerali tipici del territorio locale

Sistema di allevamento: guyot

Vinificazione e affinamento

Vendemmia: fine Agosto

Metodo di raccolta: a mano

Pigiatura: diraspatura e successiva pressatura soffice

Fermentazione: in acciaio

Affinamento: in acciaio e successivamente in bottiglia

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Produzione: 3000 bottiglie

Note degustative:

Frutta e piacevolezza a tutto tondo. All'olfatto è sfizioso con pregevoli cenni di fragoline di bosco, petali di rosa e cioccolato al latte. In bocca è saporito, con un bel dialogo tra freschezza e sapidità. Il finale è disteso e di pregevole lunghezza.