

CURSORE

SANGIOVESE - FOGLIA TONDA

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Dal sapiente incontro tra due grandi vitigni della tradizione toscana prende corpo Corsore, forza ed eleganza allo stato puro. Le uve di Sangiovese e Foglia tonda sono coltivate sulla sommità di una dolce collina affacciata sul corso dell'Arno, una zona ideale dal microclima particolare e per questo da sempre vocata alla produzione di uve di altissima qualità. Il vino si presenta ai sensi in tutto il suo splendore e li conquista con il suo complesso ed elegante gusto rotondo, morbido e strutturato. Equilibrio e personalità da grand cru.

Le Corsore est un assemblage de deux grands cépages de la tradition toscane : la force et l'élégance à l'état pur. Les vignobles de Sangiovese et de Foglia tonda sont cultivés au sommet de la douce colline qui surplombe l'Arno, une zone idéale qu'un microclimat très particulier destine depuis toujours à la production de raisin de très haute qualité. La plénitude de ce vin ravit les sens et les conquiert par son arôme rond complexe, élégant, moelleux et charpenté. L'équilibre et la personnalité d'un grand cru.

Uvaggio Sangiovese e Foglia tonda

Gradazione 14% vol.

Sistema di allevamento Guyot

Raccolta e vinificazione Le due varietà, raccolte a mano selezionando i grappoli migliori, vengono mantenute divise per essere poi vinificate separatamente. Dopo la diraspatura e una pressatura soffice vanno incontro a un periodo di macerazione prefermentativa a freddo per massimizzare l'estrazione di colore, tannini e aromi. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio controllandone la temperatura, con frequenti rimontaggi alternati a délestages. Dopo la svinatura il vino viene affinato in fusti di legno di varie capacità per 8-10 mesi. Grazie allo scambio di ossigeno con l'esterno e alla presenza delle fecce fini, mantenute in sospensione con frequenti bâtonnages, il vino acquista rotondità e morbidezza. Al termine dell'affinamento le due varietà sono riunite e, dopo un leggero collaggio e filtrazione, imbottigliate.

Produzione 4.000 bottiglie da 0,750 L

Note organolettiche Il colore è rosso rubino intenso e brillante. Corsore si presenta subito al naso con intense note fruttate di ciliegia e mora e sfocia in note di caffè e cioccolato con speziatura di cannella. Al palato si propone con tannini rotondi e setati, corposo ed elegante. Decisamente equilibrato e fine.

Accostamenti gastronomici Si accosta ai secondi piatti di carne, formaggi di media e lunga stagionatura. Ottimo con la bistecca alla fiorentina e la grigliata di cinta senese. Degustare a una temperatura di 18-22 °C e aprire la bottiglia mezz'ora prima.

Cépages Sangiovese et Foglia tonda

Degré d'alcool 14% vol.

Méthode de culture Guyot

Récolte et vinification Les deux cépages sont récoltés à la main en sélectionnant les meilleures grappes, ils sont traités et vinifiés séparément. Après un dégrappage et un pressage délicats, une macération pré-fermentaire à froid optimise l'extraction de la couleur, des tanins et des arômes. Pendant la fermentation dans des réservoirs en acier à température contrôlée, les remontages fréquents alternent avec les délestages. Après le soutirage, le vin est affiné en fûts de bois de différentes contenances pendant 8 à 10 mois. L'échange d'oxygène avec l'extérieur et les peaux fines maintenues en suspension par de fréquents bâtonnages donnent au vin de la rondeur et du moelleux. À la fin de l'affinage, les deux cépages sont réunis et mis en bouteille après un collage et un filtrage légers.

Production 4 000 bouteilles de 0,750 L

Notes organoleptiques Robe rouge rubis intense et brillante. Dans le verre, le Corsore attaque par un bouquet fruité intense de cerise et de mûre qui débouche sur des notes de café et de chocolat relevées par des pointes épicées de cannelle. Au palais, il est tannique rond et soyeux, il a du corps et de l'élégance. Résolument équilibré et fin.

Associations gastronomiques Il accompagne très bien les plats de viande, les fromages longuement et moyennement affinés. Il est excellent avec une côte de bœuf et une grillade de porc Cinta Senese. Déguster à 18-22 °C en ouvrant la bouteille une demi-heure à l'avance.

