

CURSORE

SANGIOVESE - FOGLIA TONDA

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Dal sapiente incontro tra due grandi vitigni della tradizione toscana prende corpo Cursore, 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 gran cru.

The pure strength and elegance of Cursore takes shape from the fascinating encounter between two great traditional Tuscan vines. The Sangiovese and Foglia Tonda grapes are grown on the top of a gentle hill overlooking the course of the Arno, an area with a particular microclimate which has always been used to produce the highest quality grapes. The wine seduces the senses in all its splendour and conquers them with its complex and elegant rounded taste, both soft and structured. Gran Cru balance and personality.



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. Cursore 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.

Grape blend Sangiovese and Foglia Tonda

Alcohol content 14% vol.

Training system Guyot

Harvest and vinification The two grapes varieties, hand-picked and selecting the best grape bunches, are kept divided and then vinified separately. After destemming and soft pressing, they undergo a period of pre-fermentation cold maceration, to maximise the extraction of colour, tannins and aromas. Fermentation takes place in steel tanks with controlled temperatures, in which frequent top-ups alternate with draining. After decanting, the wine is aged in wooden barrels of various capacities for 8-10 months. Thanks to the exchange of oxygen with the exterior and the presence of fine lees, kept in suspension with frequent bâtonnages, the wine acquires smoothness and softness. At the end of the refinement, the two varieties are combined and, after light pouring and filtration, they are bottled.

Production 4,000 bottles of 0.750 L

Organoleptic characteristics A sheen of intense and shining ruby red. On the nose, Cursore instantly shows off its intense fruity notes of cherry and blackberry, then modulates into whispers of coffee and chocolate with cinnamon. On the palate it boasts rounded and silky tannins, full-bodied and elegant. Assertively balanced and fine.

Gastronomic combinations A proud partner for meat main courses and medium or highly matured cheeses. Unforgettable with Florentine steak or grilled Cinta Senese pork. Taste at 18-22 °C and open the bottle half an hour before.